



Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	6,50
Bärlauchcremesuppe	7,60
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Salatbukett ^(4,2)	11,90
 Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Apfel an Salatbukett ^(4,2)	12,90

Hauptgänge

Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsauce mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	21,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	20,60
 Schweinefilet mit Bärlauchkruste an Rahmsauce mit Selleriepüree und hausgemachten Herzoginkartoffeln	24,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsauce mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	19,90

Pute

 Putenrollbraten mit Bärlauchfüllung an Bratensoße dazu hausgemachte Kartoffelknödel <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute, aus Aichhalden-Rötenberg</i>	 24,90
Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm mit Pommes frites	22,60
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinsauce dazu Wirsing und hausgemachte Krokettten	29,90

Rind

Rumpsteak an Bratensoße dazu hausgemachte Krokettten	28,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	25,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Krokettten	23,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	25,80

Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	27,90
Zarter Rehbraten mit gebratenen Champignons und hausgemachten Kroketten	25,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
Käse-Spinat-Knödel mit Gorgonzolasauce	18,40
 Weißkohlroulade an Bärlauchsauce mit Salzkartoffeln	19,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	23,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Lauchnudeln	24,80
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronensauce dazu Bärlauch-Risotto	25,90

Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	20,90
... „Chef-Salat“ (4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	22,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	18,90

Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,40
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Vanille-Panna-Cotta mit Früchteschaum	8,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	6,90
Nuss-Parfait mit Schokoladensauce	11,90
Hausgemachtes Waldmoos im Glas	7,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20