






Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	5,90
Kürbiscremesuppe	6,80
Sellerie-Birnen-Schaumsuppe mit glasierten Maronen	6,90
Kleiner Salatteller ^(4,2)	5,50
Feldsalat mit Speck & Kracherle	8,90
 Geräuchertes Forellenfilet mit Butter und Salatbukett ^(4,2)	11,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit einer Maronenkruste an Feldsalat	12,90

Hauptgänge

Schwein


„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	18,90
 Schweinefilet an Rahmsoße mit Kürbisgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln	20,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites	18,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachte Spätzle	18,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	18,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	19,60

Pute / Geflügel


 Putensteak mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute', aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinssoße dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokettten	27,90



Rind / Kalb

Rumpsteak an Bratensoße & Kräuterbutter dazu hausgemachte Krokettten	26,90
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	22,90
Rinderbäckchen an Rotweinssoße mit hausgemachten Krokettten	21,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsoße mit Kartoffelrösti	22,90
 Kalbsmedaillon an Rahmsoße mit Bandnudeln	28,90



Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	16,40
Herbstnudeln: Bandnudeln mit Kürbis, Walnüssen, Blattspinat & Parmesan	16,90
 Süßkartoffelcurry mit Reis	16,50

Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokette	22,90
Hirschgulasch an Rotkraut und hausgemachte Spätzle	21,90
Rehrücken mit Preiselbeer-Soße und hausgemachten Spätzle	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	20,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zitronen-Rahmnudeln	22,90
Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce dazu Kürbisrisotto	21,90

Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	19,90
... „Chef-Salat“ (4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	20,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	17,90

Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	14,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	3,30
Vanille-Panna-Cotta mit Himbeerschaum	7,90
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	10,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	6,20
Toblerone- Parfait mit Beeren-Holunder-Gelee	11,90
Waldmoos im Glas	6,90
Gemischtes Eis	3,60
Gemischtes Eis mit Sahne	4,10
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20