







Speisekarte

Vorspeise / Suppen




Flädlesuppe	6,50
Kürbiscremesuppe	7,70
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
 Feldsalat ^(4,2) mit Speck & Kracherle und eingelegtem Kürbis	9,90
 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich, Salatbukett ^(4,2)	11,90
 Gratiniertes Honig-Ziegenkäse mit gerösteten Kürbiskernen und Salatbukett ^(4,2)	12,90

Hauptgänge



Schwein

„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	22,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	21,60
 Schweinefilet mit Kräuterkruste an Rahmsoße dazu buntes Karottengemüse und hausgemachte Herzginkartoffeln	26,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Soße nach Wahl	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	19,90

Pute

 Putenrollbraten an Bratensoße mit Rotkraut & hausgemachten Kartoffelknödeln <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute', aus Aichhalden-Rötenberg</i>	  24,90
Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm, mit Pommes frites und Soße nach Wahl	22,80
Rosa gebratene Entenbrust an Kirsch-Rotweinssoße dazu Rahmwirsing und hausgemachte Krokettten	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	24,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spinat-Rahmnudeln	24,80
Gebratene Dorade & Zanderfilet auf Kürbis-Risotto an Zitronen-Dill-Soße	26,90


Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Kroketten	29,90
Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Pommes frites	27,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Kroketten	24,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	27,80
Rinderbraten mit Rotkraut & hausgemachte Kartoffelknödel	25,90


Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	27,90
Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	25,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
„Herbst-Gnocchi Pfanne“ mit Kürbis, Walnüssen, Blattspinat und Parmesan	18,90
Mit Kürbis gefüllte Pasta, dazu Kirschtomaten und Parmesan	18,20
 Gefüllter Butternutkürbis mit veganem Hackfleisch herbstlich gefüllt	20,90

Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	20,90
... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	24,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	18,90
... mit Fischvariation	20,90

Extra Portion Soße

Bratensoße 3,00 Rahmsauce 3,50 Pilzrahmsauce 4,00

Für den Nachservice Soße zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis von 1,50

Vesper

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

Hinweis in eigener Sache:

Für die Verpackung Ihrer Speisen zum Mitnehmen erlauben wir uns Ihnen pro Verpackung 1,50 € in Rechnung zu stellen.

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch aus dem Gutschein. Ehrengastgutscheine ausgeschlossen.

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	6,90
Schokomouse- Parfait Black and White mit lauwarmen Zwetschgen	11,90
Schokotörtchen mit halbflüssigem Kern an Vanillesoße und Beerenragout	11,90
Hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu im Glas	7,90
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne Erdbeere/ Vanille /Schokolade	3,90 / 4,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20
Cassis / Mango/ Zitrone / Blutorange	
1 Kugel Eis	1,30
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Haselnuss	

Kennen Sie schon unseren Saal?

Feierlichkeiten jeglicher Art möglich ♥

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

