







Vorspeisen

Schwarzwälder Coppa an Frühlingssalaten ^{a d 4}		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,-
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof roher Spargelsalat & Bärlauchpesto ^{a c d f}		11,-
geräuchertes Lauchringer Saiblings- & Forellenfilet kleiner Frühlingsalat ^{b 1}		11,-

Suppen

Tagessuppe		4,50
Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenü



Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Frühlingsalat

Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch

Lauchringer Lachsforelle auf Spargelragout

Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade

Schokoladentarte mit Salzeis

heimische Rohmilchkäse mit Chutney

Menu 6 Gänge	63,-
Menu 4 Gänge (ohne Fisch und Käse)	49,-
Menu 3 Gänge (ohne Suppe, Fisch und Käse)	44,-
Weinbegleitung in 4-Gängen	16,-

Hauptgerichte

heimischer Stangenspargel mit Spargelsauce oder brauner Butter Kratzede oder Kartoffeln ^{c d e f g l 4}		19,-
-mit gemischtem Schinken		23,50
-mit paniertem Schweineschnitzel		23,50
Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Stangenspargel Forchheimer Kartoffeln ^{b c}		21,50
Spargelragout auf feinen Nüdele Kirschtomaten und kleiner Frühlingsalat ^{a c d e}		17,-
Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade regionale Gemüse und Kartoffelgratin ^c		29,-
In Milch und Honig geschmorte heimische Wildschweinkeule saisonale Gemüse und hausgemachte Spätzle ^{c d e}		21,-
Gebratene Brust vom Grafenhausener Gockel Spargel-Rhabarbergemüse und feine Nüdele ^{c d e g}		21,-
Geschmortes Fricandeau vom heimischen Kalb in Weisswein Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle ^{d e g}		19,50

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{a d e}
42,-

Unser Spargelmenu










Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
roher Spargelsalat

heimischer Stangenspargel im Sesamcrêpe

Nougateisparfait

33,50

Klassiker und kleines

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt Kartoffelgratin und Blattsalate ^{4 a c e}		17,-
Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Bärlauchbutter Brägele und Blattsalate ^{a c d}		23,-
Rahmschnitzel vom Schweinerücken feine Nüdele und Blattsalate ^{a c d e}		14,50
Paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste Brägele und Blattsalate ^{a c d e}		13,50
Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken, Ei und Zwiebeln Sauerrahm und Kartoffeln ^{1 b c d}		12,50
Schwarzwälder Schinken –Adolf Wassmer, Atzenbach - mit Gurken, Apfel, Butter und Bauernbrot ^{1 c e}		12,-
Käsebrett mit Rohmilchkäsen aus Lenzkirch und Horben hausgemachtes Chutney, Butter und Bauernbrot ^c		13,50
Wurstsalat von der Lyoner Wurst, mit oder ohne Käse Bauernbrot ^{1 3 c d}		7,50



mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz

a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie

Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.