

Vor den Speisen...und für den kleinen Appetit...

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,90 €
<i>Tomatensuppe</i>	3,90 €
<i>Spargel-Cremesuppe</i>	4,50 €
<i>Bärlauchsuppe</i>	3,90 €
**	
<i>geräuchertes Filet von der Forelle aus dem Gutachtal, mit Sahnemeerrettich und Röstbrot</i>	7,50 €

...an die Vitamine denken...:

<i>Bunter Salatteller, Blattsalate in Hausvianigrette mit verschiedenen Rohkostsalaten</i>	3,90 €
<i>Großer Salatteller, Blattsalate in Hausvianigrette , mit verschiedenen Rohkostsalaten, garniert mit Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Käse</i>	9,90 €
<i>Fitness-Salatteller, Bunte Salatplatte mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten, wahlweise mit gebratener Putenbrust mit gebratenem Streifen aus dem Rinderrücken</i>	9,90 € 12,90 €

...und ohne Fleisch, dem Körper Gutes schenken:

<i>Spaghetti mit Pesto „Genovese“ und Kirschtomaten (vegan)</i>	9,90 €
<i>Gemüseteller, mit frischem, schonend in Dampf gegartem Gemüse, dazu Butterreis und pikanter Soße (leicht scharf)</i>	9,90 €

..bitte beachten Sie: : Änderungen von Beilagen und Zusammenstellung der Angebotenen Gerichte stellen einen Mehraufwand dar, wofür wir uns erlauben, 1.00 Euro zu berechnen!



Aus Fluss und See

<i>Zanderfilet in Butter gebraten, angerichtet auf Blattspinat, serviert mit Butterreis</i>	18,90 €
<i>Filets von der Forelle aus dem Gutachtal, in Mandelbutter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller</i>	16,50 €
<i>1/2-Portion</i>	9,90 €

Von heimischem Wild

<i>Zartes Rehragout aus heimischem Abschuss, mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	15,90 €
<i>1/2-Portion als Seniorenteller</i>	11,90 €

Von Grill und Pfanne:

<i>Schweinerückensteak "Pikant", nach Art des Hauses, mit pikanter Soße von frischen Paprika, Zwiebeln, Peperoni, wenig Knoblauch, Basilikum und Rahm, dazu hausgemachte Spätzle</i>	11,90 €
<i>Schweinerückensteak "Försterin", mit feiner Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und bunten Salatteller</i>	13,90 €
<i>1/2-Portion:</i>	9,90 €
<i>Geschnetzeltes aus der Putenbrust, an fruchtigem Curryrahm, serviert mit Basmati-Mandelreis und buntem Salatteller</i>	11,90 €
<i>1/2-Portion:</i>	8,90 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten, angerichtet auf Sauerkraut, serviert mit hausgemachten Spätzle</i>	19,90 €
<i>Rumpsteak vom heimischen Rind an Cognac-Pfefferrahm, dazu reichen wir frische Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	22,90 €

Steaks...



Rumpsteak 200 g	14,90 €
Schweinerückensteak 200 g	9,50 €
<i>mit Holzofenbrot, sowie wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm</i>	
Als Beilagen empfehlen wir:	
Bratkartoffeln (auf Anfrage)	4,50 €
Grillkartoffeln	3,50 €
Pommes frites, Kroketten oder hausgemachte Spätzle,	je 3,50 €
Zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Holzofenbrot	7,50 €
..... mit Pommes frites und einem bunten Salatteller	12,90 €
Zwiebelrostbraten, mit Röstzwiebeln und Holzofenbrot	14,90 €

Warme. Vesper aus der Region: alle

Ein Paar feine, <u>hausmacher</u> Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	6,90 €
Zwei <u>hausgemachte</u> Maultaschen (<u>nur Rindfleisch</u>) in Butter geschwenkt, reichlich umlegt mit frischen Salaten	9,00 €
Toast mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken. Salatgarnitur	6,90 €
Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei, Salatgarnitur	6,90 €

...sowie Kalte Vesper....aus der Region: ...alle

Portion hausmacher Schwarz- und Leberwurst mit Holzofenbrot	5,90 €
Wurstsalat *(1) mit Holzofenbrot	6,50 €
Straßburger Wurstsalat *(1) (mit Käse)	6,90 €
Schinkenbrot mit gekochtem Rollschinken <u>oder</u> hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken	7,50 €
<u>Schwarzwälder "Bauernschmaus":</u> Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Speck, Tennenbronner Käse, reichlich garniert dazu Holzofenbrot und einen hausgebrannten Korn	9,90 €
dasselbe für 2 Personen auf Platte angerichtet:	17,00 €

<u>Käse Brett:</u> -feine Käseauswahl vom Mooshof in Tennenbronn garniert mit frischem Obst und Holzofenbrot	9,90 €
---	--------

*(1) = mit Phosphat