

Aperitif zur Einstimmung

Wilde Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt	0,1l	3,70
Glas Sekt halbtrocken Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg	0,1l	3,30
Aperol* Sprizz- <i>Empfehlung des Chefin</i> Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser	0,1l	3,90
Campari * Orange oder Soda <small>* mit Farbstoff</small>	4 cl	3,40



Vorspeisen



Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	8,90
½ geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Toast	6,40
Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonenvinaigrette	8,90
Feldsalat mit Speck und Kracherle	4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,20
Überbackene Zwiebelsuppe	3,90
Cremesuppe von Maronen (Esskastanien)	4,20
Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehleberklößchen	4,90

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	3,30
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	9,90
Föhrenbühler „Nordic Walking Teller“ Bunte Salatauswahl mit gebratenem Rinderstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti	13,50

Maronenrahmsuppe

Braten vom heimischen Hirsch an Preiselbeersauce
mit Haselnußspätzle

Hausgemachtes Zimtparfait mit warmen Sauerkirschen
oder

Käseteller mit Käse vom Tennenbronner Mooshof

23,90

Weinempfehlung

Glas 0,1l	2010er Vinum Nobile Sauvignon blanc Qualitätswein trocken- Hausabfüllung Winzergenossenschaft Oberkirch / Ortenau feine Duftnoten von Stachelbeere, er begleitet mit seiner Frische und Leichtigkeit geschmacklich hervorragend die leichten Gerichte der sommerlichen Küche	2,10
-----------	--	------

Fisch

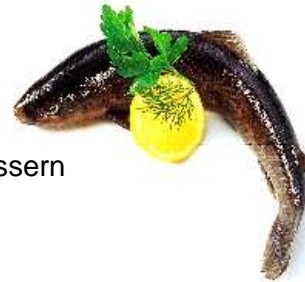
Fangfrische Schwarzwaldforelle aus familieneigenen Gewässern
im **Ganzen** oder als **Filet** zubereitet nach Ihrer Wahl:

Blau, Müllerin Art oder mit **Mandelbutter**

dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat

Pochierter Lachs auf Blattspinat mit Nudeln

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut mit Schupfnudeln



14,20

15,90

17,20

Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti

Pilzragout in Kräuterrahm mit buntem Gemüse und Nudeln

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung
an Tomaten- Pinienkern- Butter und gehobeltem Parmesan

Hausgemachte Kürbisravioli auf Rahmwirsing an weißem Trüffelschaum

12,10

12,90

14,50

12,90



Geflügel

Putengeschnetzeltes in Früchte- Currysoße
dazu Reis und ein gemischter Salat

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln

12,80

17,80

Schwein

Paniertes Schnitzel mit pommes frites und Salat 10,90

Schweinemedailles mit Champignonrahmsoße
hausgemachte Spätzle und Salat



15,60

Weinempfehlung

Glas 0,1l 2010er Blanc de Noir (Spätburgunder weiß gekellert) 2,20
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Baden-Baden/ Neuweier

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat 15,60
Kleine Portion 11,50

Kalbsgeschnetzeltes mit Kroketten und Salat 15,20

Unser Klassiker der Schwarzwälder Küche:

Geschmorte Rinderbäckle auf Apfelrotkohl mit Kartoffelpüree



14,50

wir empfehlen nach dem Essen :

Käseteller mit Käse vom Tennenbronner Mooshof



6,50

Rind

Rindersteak mit Kräuterbutter, pommes frites und Salat

Zwiebelrostbraten mit pommes frites und Salat



17,50




17,50

Weinempfehlung

Glas 0,1l	2007er Panizzi Chianti Riserva San Gimignano Agricola Panizzi Srl Vertunno/ Italien	2,90
-----------	---	------

Heimisches Wild

„Wildererteller“

Wildragout, Rehsteak aus der Keule und heimischer Rehbraten dazu Rotkraut und Semmelknödel		17,90
Wildragout mit Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte Spätzle und Salat		14,80
Gebratener Hirschkalbsrücken mit Gemüse und Schupfnudeln		20,90

Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	9,10
Käsespätzle mit Salatteller	8,10
<small>Kleine Portion</small>	6,90
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	8,10
Kleines paniertes Schnitzel mit pommes frites und Salatteller	8,90



Toast

„Haustoast“ <small>2,3,5,12</small>	8,90
Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse	
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur <small>2,3,5,12</small>	6,50
Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei	
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur <small>2,3,4,5,10,12</small>	6,50
Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken	

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert <small>4</small>	3,80
Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne <small>4</small>	4,10
Hausgemachte Zimtparfait mit warmen Sauerkirschen	4,90
Gebackener Haselnußauflauf mit Cassissorbet	5,20
Dessertvariation nach Art des Hauses	5,60

Empfehlung des Chef's

2 Kugeln Mövenpick „Creme Elise“ im Glas 3,00

Eine Eiskomposition für Genießer: Cremiges Eis mit erlesenen Zutaten wie Zimt, Muskat, Nelke und Kirschwasser, ergänzt durch Stückchen echter Elisen-Lebkuchen - das ist Lebkuchen-Eisgenuss zum Dahin schmelzen.

* * * * *

Käseteller mit Käse vom Tennenbronner Mooshof



6,50

1 = Phosphat, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = mit Konservierungsstoffen, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Geschmacksverstärker
6 = geschwefelt, 7 = mit Eisensalz, 8 = mit Glutamat, 9 = mit Nitritpökelsalz, 10 = mit Süßstoff,
11 = enthält Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 12 = mit jodiertem Speisesalz



Kleiner Auszug aus unserer Degustationskarte

Brände Ausschank erfolgt in 2cl

Schwarzwälder Kirschwasser		2,20
Williams-Christ Birne		2,30
Zibärtele Wildpflaumenbrand		2,90
Mirabellenwasser		2,10
Schwarzwälder Wald-Himbeergeist		2,00
Ziegler Jubiläums Edelbierbrand	43 %vol	3,70

Magenbitter und **L**iköre Ausschank erfolgt in 2cl

Fernet Branca	42%vol	2,00
Underberg	44%vol	2,00
Jägermeister	35%vol	2,00
Ramazotti	30%vol	2,60

Aquavit Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit	40%vol	2,00
Jubilaeums Aquavit	42%vol	2,20
Jule Akvavit Aalborg		2,20

...mal was Brander's Ausschank erfolgt in 2cl

„Alemannischer Hochland Blended Whisky 43,5%vol 4,00

Bio- Emmer – Getreidedestillat versetzt mit einem Touch Bierbrand

Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei