



### Tagessuppe:

Badische Flädlesuppe	7,00 €
Kressecremesuppe	7,50 €
Knoblauchcremesuppe	7,90 €

### Salate:

Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	6,50 €
Wildkräutersalat mit einem Balsamico – Honigdressing	9,80 €
Wildkräutersalat an gebratenem Ziegenkäse mit Balsamico – Honigdressing	16,80 €

### Kindergerichte: für Kinder bis 12Jahren

Balu: Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites	12,80 €
Pluto: Pommes Frites mit Ketchup	7,50 €
Pumuckl: Hausgemachte Spätzle mit feiner Rahmsouße	9,80 €
Olaf: Pfannkuchen mit Apfelmus	9,80 €

### Beilagen Extra:

Hausgemachte Eierspätzle	5,80 €
Pommes Frites	5,80 €
Bratkartoffeln	5,80 €
Reis	5,00 €
Brot Extra (3Scheiben)	2,40 €
Hausgemachte Kräuterbutter	1,80 €
Rahmsauce / Bratensauce	2,50 €
Pfeffersauce / Champignonsauce	2,80 €



*) <b>Panierte Schnitzel</b> vom Schweinerücken „Wiener Art „ mit Pommes Frites	19,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 25,50 €
<b>Cordon Bleu</b> vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites	22,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 28,50 €
*) <b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit hausgemachten Eierspätzle	29,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 35,50 €
<b>Rinderrückensteak</b> mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites	29,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 35,50 €
*) <b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein „Schweizer Art“ mit Champignons, Käse und hausgemachten Eierspätzle	19,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 25,50 €
*) <b><u>Schwäbisches Filetpfännle:</u></b> Schweinemedallions mit Zwiebeln, Kräuterbutter auf Käsespätzle	22,20 €
	mit einem gemischten Salatteller 28,20 €
*) <b>Putengeschnetzeltes</b> „Indische Art“ mit Reis	19,50 €
	mit einem gemischten Salatteller 25,50 €

(\*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen von einem Preisnachlass von 2,00 €



von der heimischen Jagd:

*)	<b><u>Wildgulasch</u></b> vom Reh und Wildschwein „Baden-Baden“	
	mit Champignons, hausgemachten Eierspätzle	
	einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne	23,80 €
	mit einem gemischten Salatteller	30,30 €
	 <b><u>Wildrahmgeschnetzeltes</u></b>	
	mit Waldpilzen, Apfel – Calvados Sauce dazu hausgemachte Eierspätzle	29,80 €
	mit einem gemischten Salatteller	36,30 €
	 <b><u>Rehnüsse „Schwarzwald“</u></b> nach Art des Hauses	
	mit Waldpilzen einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne	
	dazu hausgemachte Eierspätzle, Haselnussbällchen und einem Gemüsebouquet	35,50 €
	Preiselbeeren Extra	2,80 €
	 <b><u>Badisch Regional</u></b>	
	1 Paar Wildbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes	19,50 €
	mit einem gemischten Salatteller	26,00 €

(\* ) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen von einem Preisnachlass von 2,00 €

Liebe Gäste,

sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten

allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit,

Sprechen Sie uns bitte einfach an.



**Frische Forellenfilets:**

Forellenfilets auf der Haut gebraten an Wildkräutersalat	22,90 €
Forellenfilets gebraten nach „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitronenfilets, zerlassene Riesling-Butter, Thymian-kartoffeln	25,90 €
mit einem gemischten Salatteller	31,90 €

**Vegetarisch:**

**Bärlauchpfannkuchen:**

Bärlauchpfannkuchentasche gefüllt mit einer Champignons a la creme	19,50 €
mit einem gemischten Salatteller	25,50 €

**Kartoffelröstie** auf buntem Gemüse (Vegan) 19,80 €

*) <b>Käsespätzle</b> mit Bergkäse, Zwiebel – Butterschmelz	14,50 €
mit einem gemischten Salatteller	20,50 €

(\*) diese Gerichte servieren wir als kleine Portionen von einem Preisnachlass von 2,00 €

Liebe Gäste,

sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten

Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit,

Sprechen Sie uns bitte einfach an.