



Tagessuppe:

Badische Flädlesuppe	7,00 €
Bärlauchcremesuppe	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	7,90 €
Pumuckl: Hausgemachte Spätzle mit feiner Rahmsouße	9,80 €
Olaf: Pfannkuchen mit Apfelmus	9,80 €

Beilagen Extra:

Hausgemachte Eierspätzle	6,20 €
Pommes Frites	5,80 €
Bratkartoffeln	5,80 €
Reis	5,80 €
Brot Extra (3Scheiben)	2,40 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,00 €
Rahmsauce / Bratensauce	2,50 €
Pfeffersauce / Champignonsauce	2,90 €
Ketchup/ Majo/ Senf	0,80 €
Preiselbeeren	2,80 €



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

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

*) **Käsespätzle** 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.