

Aperitif – Empfehlung

Hausaperitif Schwarzwald 4,50 €

Sauerkirschlikör mit Winzersekt

Herbstlicher Apfel - Cocktail 5,90 €

Spätburgunder | Apfelsaft | Soda | Apfel | Minze

Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail 5,50 €

Orangen- | Multi- | Grapefruitsaft | Soda | Limetten-Ingwer-Limo

Prädikatswein-Empfehlung ⁶

2018er Oberkircher Vinum Nobile Grauer Burgunder QbA trocken

Leichter, frischer und durchweg sehr trocken ausgebauter Burgunder der Rebsorte Ruländer. Dieser vollmundige Wein mit seinen zarten nussigen Düften und reifen Apfelaromen ist ein idealer Essensbegleiter von Fisch, hellem Fleisch und Salaten.

0,5 L „Fläschle“ 14,20 €

0,25 L 6,80 €

0,75L 19,80 €

2018er Oberkircher Merlot Qualitätswein trocken

Der samtig weiche Charakter des Merlot-Weins macht ihn perfekt für einen Cuvée. Seine dunkelrote Farbe verspricht ein tolles Aroma von Pflaumen und Kirschen. Die weichen Tannine bringen außerdem Noten von Brombeeren und Heidelbeeren mit ein. Die geringe Säure macht den Merlot zu einem sanften, vollmundigen Wein.

0,75 L 28,50 €

0,25 L 9,60 €

0,01 L 4,70 €

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,70 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5,20 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	5,90 €

Lust auf Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet von der Harmersbachtal-Forelle
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 9,80 €

Vorspeisenteller

Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego
im Speckmantel mit Apfelchutney und kleiner Kürbiscremesuppe 11,90 €

Kleiner Blattsalat an Hausdressing (Essig/Öl vegan, laktosefrei) 3,90 €

Bunter Salatteller mit frischen Rohkostsalaten und Blattsalat

- Klein 4,90 € - Groß 9,80 €

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 14,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Genüsse der Saison

Feine Kürbiscremesuppe 5,90 €
verfeinert mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Klein 6,50 €

Groß 9,80 €

Großer Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei
Monte Ziego im Speckmantel mit Apfelchutney 16,90 €

Hausgebeiztes Hirschragout mit Preiselbeerbirne

und Semmelknödel 18,50 €

Kleine Portion 16,50€

Sauerbraten vom heimischen Reh mit Preiselbeerbirne

und hausgemachten Spätzle 19,80 €

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel mit Pommes-Frites

und Bratensoße 12,90 €

Kleine Portion 10,90 €

Schweinerückensteak nach Jäger Art mit frischen Champignons

an Rahmsoße und hausgemachten Spätzle 14,90 €

Kleine Portion 12,50 €

Schweinefilet in der Kräuterkruste an Burgunderjus

mit Pommes-Dauphines 17,50 €

Kleine Portion 15,50 €

vom heimischen Weiderind

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kroketten 21,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 21,90 €

Vom heimischen Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Pommes-Frites

21,90 €

Kleine Portion 18,90 €

Kalbsrückensteak an feiner Rahmsoße

mit hausgemachten Spätzle

21,90 €

Kleine Portion 18,90 €

Unser Fischgericht

Filet von der Harmersbachtal – Forelle

an feiner Rieslingsoße mit Butternudeln

15,50 €

Vegetarisches Gericht

Spinat-Ricotta-Knödel mit Ratatouillegemüse

12,50 €

Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln

9,90 €

Vesperkarte

Wurstsalat mit Brot ^{1,2}	8,50 €
Wurstsalat nach Straßburger Art ^{1,2}	8,90 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot	10,50 €
Schweineschnitzel mit Brot	10,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	18,90 €
2 Geräucherte Forellenfilets von der Harmersbachtal Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,90 €

Schwarzwälder Spezialitäten

Bauernvesper Schwarz- Leber- Bratwurst Schinkenspeck Brot	9,50 €
Schwarzwälder Schinkenspeck Am Stück oder dünn aufgeschnitten Brot	10,90 €
1 Paar geräucherte Bauernbratwürste (kalt) mit Brot	7,20 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Brot	8,90 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	11,90 €
Dazu empfehlen wir Apfelmost (Apfelwein) aus eigener Herstellung $\frac{1}{4}$ l Most 2,20 € $\frac{1}{2}$ l Most 3,90 € 1l Most 7,50 €	

1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Farbstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 Antioxidationsmittel
6 Weine enthalten Tannine und Sulfide

Darf's noch etwas Süßes sein?...

Unsere Klassiker

Gemischter Eisbecher

Schokoladeneis, Erdbeereis & Vanilleeis

mit Sahne 3,90 €

ohne Sahne 3,50 €

Walnussbecher 6,50 €

Walnusseis, Vanilleeis verfeinert mit Nougatsoße, Walnüssen & Sahne

Schwarzwaldbecher 6,50 €

Vanilleeis, Schokoeis mit Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser & Sahne

Walnusseis mit Eierlikör 6,50 €

Walnusseis mit Eierlikör & Sahne

Fruchtiges Himbeersorbet 6,50 €

aufgefüllt mit Winzersekt oder Waldhimbeergeist

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne 6,50 €

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Hausgemachtes Himbeersorbet 6,90 €

mit Crème brûlée und Früchten der Saison

Hausgemachtes Tannenhonigparfait 6,50 €

mit heißen Schattenmorellen

Eisgugelhupf 5,90 €

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnussparfait mit heißer Schokoladensoße

Hausgemachte Apfelküchle 5,90 €

mit Vanilleeis & Sahne

Das kleine Dessert

Versucherle Crème brûlée pur 3,60 €