

APERITIF

HAUSAPERITIF SCHWARZWALD

Sauerkirschlikör mit Winzersekt 0,1l 5,10 €

PRICKELNDE SCHWARZWÄLDER KIRSCH

"PFLUGS"-WEINBERGPFIRSICH-COCKTAIL

Weinbergpfirsich | Clevner | Sekt | Soda | Tonic | Minze 0,25l 6,20 €

FRUCHTIG | FRISCH | INTENSIV

ALKOHOLFREIER FRUCHTSAFTCOCKTAIL

Orangen- | Multi- | Grapefruitsaft | Soda | 0,25l 5,80 €

Limetten-Ingwer-Limo

VITAMINE OHNE SCHWIPS

WEIN-EMPFEHLUNG

2018er Hex vom Dasenstein

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN 0,75 L 21,90€

Kabinett trocken 0,25 L 7,40 €

KIRSCH IM MUND - FÜLLIG | ELEGANT

SUPPEN & VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle

4,90 €

TRADITIONELL | KLASSISCH | EINFACH LECKER

KÜRBISCREMESUPPE

Mit Kürbiskernöl, Sahnehäubchen

6,50 €

und gerösteten Kürbiskernen

HEITMACHTLICHER HERBSTGENUSS

VORSPEISENTELLER

Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel

mit Apfelchutney und kleinem Kürbiscremesüppchen

12,90 €

VON DER HOFKÄSEREI MONTE ZIEGO

SALATE AN HAUSDRESSING

Kleiner Blattsalat

4,20 €

Kleiner bunter Salatteller mit Rohkost- & Blattsalaten

4,90 €

Großer bunter Salatteller mit Rohkost- & Blattsalaten

9,80 €

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen

14,90 €

FRISCH VOM FELD VERFEINERT MIT WILDKRÄUTER

UNSER APFELMENÜ

DER APFEL IN SEINEN SCHÖNSTEN FORMEN

VORSPEISENTELLER

Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel
mit Apfel Chutney und kleiner Kürbiscremesuppe 12,90 €

SCHWEINEFILET

am Stück gebraten, an Apfel-Calvados Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle 18,50€

APFELKÜCHLE

mit Vanilleeis & Sahne 6,50€

MENÜPREIS 37,90€

WEIN – EMPFEHLUNG

2019er Durbacher Steinberg

SAUVIGNON BLANC 0,75 L 29,80 €

QbA trocken 0,25L 9,60 €

MINERALISCHE NOTE TRIFFT KRÄUTER, STACHELBEEREN & GRÜNE FRÜCHTE

UNSERE KLASSIKER

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes-Frites und Bratensoße

13,90 €

Kleine Portion

11,90 €

DER UNSCHLAGBARE KLASSIKER

SCHWEINERÜCKENSTEAK

Jäger Art mit frischen Champignons an Rahmsauce

und hausgemachten Spätzle

18,50 €

Kleine Portion

16,50 €

PURES PILZAROMA

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND

mit Röstzwiebeln und Kroketten

23,90 €

220G SAFTIGES FLEISCHERLEBNIS

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

23,90 €

FLEISCH AUS HEIMISCHER SCHLACHTUNG

VOM HEIMISCHEN KALB

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken mit Pommes frites

23,90 €

Kleine Portion

21,90 €

KLASSISCHER GENUSS IN PERFEKTION

KALBSRÜCKENSTEAK

an feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

23,90 €

Kleine Portion

21,90 €

EDEL | CREMIG | HAUSGEMACHT

AUS FISCHER'S NETZ...

FILET VON DER HARMERSBACHTAL-FORELLE

an feiner Riesling Soße mit Butternudeln

17,50 €

AUS HEIMISCHER FORELLENZUCHT IN OBERHARMERSBACH

VEGETARISCH & VEGAN

GRÜNKERNPLÄTZCHEN

VEGETARISCH

auf Kürbisragout mit Kräutern und
gerösteten Kürbiskernen & Apfelchips

15,50 €

TRADITIONELL | HERBSTLICH | CREMIG

SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL

VEGETARISCH

mit Ratatouillegemüse

14,70 €

LEICHT | FRISCH | MAL ANDERST

PASTA PILZE

VEGAN

Spaghetti mit frischen Pilzen, geschwenkt in Olivenöl
und Gartenkräutern

16,50 €

PURER PILZGENUSS....

VESPERKARTE

Wurstsalat mit Brot 1,2	8,70 €
Wurstsalat nach Straßburger Art 1,2	9,20 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot	11,90 €
Schweineschnitzel mit Brot	11,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	20,50 €
2 Geräucherte Forellenfilets von der Harmersbachtal Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	14,90 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Brot	8,90 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	12,50 €

APFELMOST (APFELWEIN) AUS EIGENER HERSTELLUNG
¼l Most 2,20 € ½ l Most 3,90 € 1l Most 7,50 €

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

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

DARF'S NOCH ETWAS SÜSSES SEIN ?

GEMISCHTER EISBECHER

Schokoladeneis, Erdbeereis & Vanilleeis mit Sahne 4,70 €

ohne Sahne 4,20 €

EINFACH ABER LECKER

WALNUSSEISBECHER

Walnusseis, Vanilleeis, Caramelsoße, Walnüsse & Sahne 6,50 €

NUSSIGE SÜNDE

SCHWARZWALDBECHER

Vanille-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser & Sahne 6,50 €

DER DESSERT-KLASSIKER IM SCHWARZWALD

WALNUSSEIS MIT EIERLIKÖR

Walnusseis, Eierlikör & Sahne 6,50 €

DER EISBECHER MIT DEM GEWISSEN EXTRA

FRUCHTIGES HIMBEERSORBET

aufgefüllt mit Winzersekt oder Waldhimbeergeist 6,50 €

ELEGANTER NACHTISCH IM GLAS

HAUSGEMACHTE SÜNDEN...

CRÈME BRÛLÉE

mit Himbeersorbet und frischen Früchten

6,90 €

EIN FARBENSPIEL AUF DEM TELLER

KLEINES DESSERT

Versucherle Crème Brûlée pur

3,90 €

WIR LIEBEN ES!

HAUSGEMACHTER EISGUGELHUPF

6,50€

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnuss Parfait

mit heißer Schokoladensoße

EIN STÜCK VOM GLÜCK...

HAUSGEMACHTES TANNENHONIGPARFAIT

6,90 €

mit warmen Rotweinkirschen & Sahne

HERBSTLICH | WÜRZIG | SEELENWÄRME