

# APERITIF

## HAUSAPERITIF SCHWARZWALD

Sauerkirschlikör mit Winzersekt 0,1l 4,90 €

PRICKELNDE SCHWARZWÄLDER KIRSCHKE

## „PFLUGS“-WINTERCOCKTAIL

KUCKUCKLIKÖR, Spätburgunder, & Sekt 0,25L 6,90 €

GLÜHWEIN MAL ANDERST

## ALKOHOLFREIER FRUCHTSAFTCOCKTAIL

Orangen- | Multi- | Grapefruitsaft | Soda | 0,25l 5,90 €

Limetten-Ingwer-Limo

VITAMINE OHNE SCHWIPS

# WEIN – EMPFEHLUNG

2020er Durbacher Chardonnay 0,75 L 23,50€

Qualitätswein trocken 0,25 L 7,90 €

RASSIG | EXOTISCH | WÜRZIG

# SUPPEN & VORSPEISEN

## RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle 5,50 €

mit Markklößchen 6,20 €

TRADITIONELL | KLASSISCH | EINFACH LECKER

## VORSPEISENTELLER 12,90€

Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel  
mit Apfel-Chutney und kleinem Apfelmeerrettichcremesüppchen

VON DER HOFKÄSEREI MONTE ZIEGO

## GERÄUCHERTES FORELLENTATAR 12,90€

von der Harmersbachtal-Forelle „nach Art des Hauses“

an Blattsalat mit frischem Bauernbrot

TATAR MAL ANDERS

## SALATE AN HAUSDRESSING

Kleiner Blattsalat 4,70 €

Kleiner bunter Salatteller mit Rohkost- & Blattsalaten 5,90 €

Großer bunter Salatteller mit Rohkost- & Blattsalaten 11,90 €

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 15,90 €

FRISCH VOM FELDE VERFEINERT MIT KRÄUTER

# GENÜSSE DER SAISON

## APFELMEERRETTICHCREMESUPPE

mit Sahnehaube

6,50€

RASSIG | CREMIG | FRUCHTIG

## FELDSALAT

mit Speck & Kracherle

Klein

8,90 €

Groß

11,90 €

KNACKIG, WÜRZIG & KNUSPRIG - WINTERLICHER MENÜSTART

## GROSSER FELDSALAT

mit gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego

im Speckmantel mit Apfelchutney

19,90 €

TIERISCH - GUTES SALATVERGÜGEN

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018er Weinmanufaktur Gengenbach SCHWARZER ABT

Rotwein-Cuveé

0,75L

20,50€

Qualitätswein trocken

0,25L

6,90€

REGENT | CARBENET DORSA | SPÄTBURGUNDER

# VOM HEIMISCHEN WILD

## SAUERBRATEN VOM HEIMISCHEN REH

mit hausgemachten Spätzle & Preiselbeer Birne 23,90 €

kleine Portion 21,50€

DER WALD RUFT - TIERISCH GUT

HIRSCHSTEAK 24,90€

Auf Rahmwirsing mit Jus und Pommes Dauphine

WINTERLICH | ZART | CREMIG

## HIRSCHRAGOUT

mit Preiselbeerbirne & hausgemachten Semmelknödel 19,90€

kleine Portion 17,90 €

HAUSGEBEIZT WILD & STARK

# WEIN - EMPFEHLUNG

2019er Durbacher CABERNET SAUVIGNON 0,75L 29,80€

Qualitätswein trocken 0,25L 9,90€

KRÄFTIGE „ZIGARRENKISTE“ TRIFFT SCHWARZKIRSCHIRSCHHE

CASSIS & JOHANNISBEERE

# UNSERE KLASSIKER

## SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes-Frites und Bratensoße

14,90 €

kleine Portion

12,90 €

DER UNSCHLAGBARE KLASSIKER

## SCHWEINERÜCKENSTEAK

Jäger Art mit frischen Champignons an Rahmsoße

und hausgemachten Spätzle

18,50 €

kleine Portion

16,50 €

PURES PILZAROMA

# VOM HEIMISCHEN RIND

## RUMPSTEAK

mit Röstzwiebeln und Kroketten

25,90 €

220G SAFTIGES FLEISCHERLEBNIS

## RUMPSTEAK

Mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

25,90 €

220G SAFTIGES FLEISCHERLEBNIS

# VOM HEIMISCHEN KALB

## WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken mit Pommes frites 26,90 €

kleine Portion 23,90 €

KLASSISCHER GENUSS IN PERFEKTION

## KALBSRÜCKENSTEAK

an feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle 26,90 €

Kleine Portion 23,90 €

EDEL | CREMIG | HAUSGEMACHT

# AUS FISCHER'S NETZ...

## FILET VON DER HARMERSBACHTAL-FORELLE

an feiner Riesling Soße mit Butternudeln & Rahmwirsing 19,90 €

AUS HEIMISCHER FORELLENZUCHT IN OBERHARMERSBACH

# VEGETARISCH & VEGAN

## GRÜNKERNPLÄTZCHEN VEGETARISCH

auf Wintergemüse mit Quarkdipp 16,50 €

TRADITIONELL | URIG | CREMIG

Gerne stellen wir Ihnen die Grünkernplätzchen auch ohne Dipp als **VEGANE** Variante her!

## BADISCHE KÄSESPÄTZLE VEGETARISCH

hausgemachte Spätzle 15,90€

verfeinert mit kräftigen Bergkäse und Schmelzzwiebeln

DEFTIG | VOLLKOMMEN | CREMIG

## PORTION WINTERGEMÜSE 5,90€

Rahmwirsing, Apfelrotkraut oder Rosenkohl

Bitte Fragen Sie nach unserem wechselnden Angebot

# VESPERKARTE

Wurstsalat mit Brot 1,2	9,50 €
Wurstsalat nach Straßburger Art 1,2	10,50 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot	12,90 €
Schweineschnitzel mit Brot	12,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	23,90 €
2 Geräucherte Forellenfilets von der Harmersbachtal Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	14,90 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Brot	10,80 €
1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	13,50 €

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 5,50 €

ohne Sahne 4,80 €

EINFACH ABER LECKER

## WALNUSSEISBECHER

Walnusseis, Vanilleeis, Karamellsoße, Walnüsse & Sahne 6,90 €

NUSSIGE SÜNDE

## SCHWARZWALDBECHER

Vanille-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser & Sahne 6,90 €

DER DESSERT-KLASSIKER IM SCHWARZWALD

## WALNUSSEIS MIT EIERLIKÖR

Walnusseis, Eierlikör & Sahne 6,90 €

DER EISBECHER MIT DEM GEWISSEN EXTRA

## FRUCHTIGES HIMBEERSORBET

aufgefüllt mit Winzersekt oder Waldhimbeergeist 7,20 €

ELEGANTER NACHTISCH IM GLAS

# HAUSGEMACHTE SÜNDEN...

## CRÈME BRÛLÉE

mit Himbeersorbet und frischen Früchten

7,50 €

EIN FARBENSPIEL AUF DEM TELLER

## KLEINES DESSERT

Versucherle Crème Brûlée pur

4,30€

WIR LIEBEN ES!

## HAUSGEMACHTER EISGUGELHUPF

6,90€

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnuss Parfait

mit heißer Schokoladensoße

EIN STÜCK VOM GLÜCK...

## HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT

mit heimischen Zwetschgenragout

7,50€

BESINNLICHE WEIHNACHTSZEIT!!!

## APFELKÜCHLE

mit Vanilleeis & Sahne

6,90€

TRADITIONELL | WARM | CREMIG