



## Suppen



---

Klare Brühe vom Suppenhuhn mit Einlage 6,10€

Gulaschsuppe Wiener Art mit Fleischeinlage 6,30€

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Brotcrouton 6,30€



---

## Frisch aus dem Garten



Unsere Salatvariationen sind mit gewürzter Rohkost und marinierten Blattsalaten

Kleiner bunter Beilagensalat 7,30€

Großer bunter Salatteller 14,30€

Power Salat 26,30€

verschiedene Rohkost- und Blattsalate an Balsamico Dressing  
mit Rumpsteak, Kräuterbutter und reichhaltiger Garnitur

Wellness – Salatplatte 19,20€

bunte Salatplatte mit Joghurtdressing, gerösteten Walnusskernen,  
glacierten Apfelspalten, Frischkäse, Gurke, Tomate, Ei

Farmer Salat 21,50€

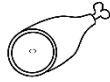
bunte Salatkomposition mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
frischen Früchten, Tomaten, Gurke und Ei garniert

Salatplatte „Black Forest“ 22,80€

bunte Salatkomposition mit geräuchertem Schwarzwälder Forellenfilet,  
Tomaten, Gurke und Ei

**Zu allen Salaten servieren wir ihnen frisches Brot oder Toastbrot aus der Backstube**

**Bei ½ Portion 2€ Preisnachlass**



## **Frisch vom Grill oder aus der Pfanne**



**Gegrillte Filetscheiben vom Landschwein 27,60€**

in Cognac flambiertem Rosa-Pfeffer-Rahm Sössle  
und Kartoffelkroketten

**Putenmedallions „Tomate Basilikum“ 24,80€**

in der Pfanne gebraten, in feiner Tomate-Basilikum Soße  
und Wild-Reis

**Rotes Curry vom Schweinefilet in Kokosmilch 22,50€**

mit Shiitakes und Mango an gebuttertem Wildreis

**Schweinerückensteak Schwarzwälder Art 28,50€**

mit hausgemachter Kräuterbutter an zweierlei Sössle  
dazu Speckbohnenbündel und Kartoffelrösti

**2 Panierte Schweineschnitzel 18.80€**

mit Pommes frites, dazu Bratensoße

**Schwäbisches Zwiebelrostbrätle**

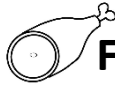
**in feinem Trollinger-Sössle 33,50€**

mit gedämpften Zwiebeln und handgeschabten Spätzle vom Brett

**Eine Portion Braten- oder RahmsöÙe zum Nachreichen 2,50€**

**Gerne Servieren wir ihnen zu unseren Gerichten einen  
frischen, bunt gemischten Beilagensalat zum Preis von 7,30€**

**Bei ½ Portion 2€ Preisnachlass**



## **Frisch vom Grill oder aus der Pfanne**



---

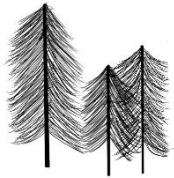
**Rumpsteak vom heimischen Weiderind 36,10€**  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelkroketten  
und Speckbohnenbündel

**Gebratene Hähnchenbrust nach Art des Hauses 25,20€**  
an feinem Rahmsössle, mit buntem Schwenkgemüse aus der Pfanne  
und Kartoffelkroketten

**Schwarzwälder Scheiterhaufen 21,50€**  
zwei hausgemachte Hacksteaks auf gebratenem Kartoffelrösti,  
an feiner Bratenjus, dazu Tomate, Gurke, mit Käse überbacken  
und einem Spiegelei

**Eine Portion Braten- oder Rahmsoße zum Nachreichen 2,50€**  
**Gerne Servieren wir ihnen zu unseren Gerichten einen**  
**frischen, bunt gemischten Beilagensalat zum Preis von 7,30€**

**Bei ½ Portion 2€ Preisnachlass**



## Frisches aus dem Wald



---

**Wildschweinbraten in Wild-Backpflaumensössle 27,70€**

mit handgeschabten Spätzle vom Brett und Preiselbeer-Birne

**Schwarzwälder Hirschgulasch 28,80€**

in feinem Wild Preiselbeer-Rahmsössle, dazu Preiselbeer-Birne  
und selbstgemachten Brezelknödel



## Vegetarisch und Vegan



---

**Veganes Auberginencurry 19,80€**

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen orientalisch abgeschmeckt  
dazu Wilder-Reis



## Für den kleinen Hunger



---

**Toast Hawaii 16,10€**

mit Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken,  
mit frischen Früchten garniert

**Herrentoast 14,10€**

mit gekochtem Schinken, Tomate und Gurke belegt,  
dazu mit herzhaftem Camembert überbacken

**Gerne Servieren wir ihnen zu unseren Gerichten einen  
frischen, bunt gemischten Beilagensalat zum Preis von 7,30€**

**Bei ½ Portion 2€ Preisnachlass**