

## unsere Speisekarte

### Unser Tagesmenu

Heimischer Rehschinken

Feldsalat

12,5

~~~

Fenchel-Orangenrahmsuppe

7,-

~~~

Ragout vom Kaninchenrücken

Wintergemüse & feine Nüdele

26,-

o d e r

Rücken vom Landschwein -2 Wochen dry aged

Schwarze Knoblauchbutter, Wintergemüse & krosse kartoffeln

26,-

o d e r

Schnitzel vom heimischen Wildschwein

Wintergemüse & hausgemachte Spätzle

26,-

~~~

2erlei Creme brulée mit Mangosorbet

10,5

Menu mit Suppe 50,-

Menu ohne Suppe 44,-

### Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle cde



7,2

Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons ace



10,5

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl acde



15,5

karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchringer Saibling

Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate abcd



14,5

## Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse  
Sautierte Wurzelgemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>  24,5

Ragout vom heimischen Sika-Hirsch  
Rotkraut & hausgemachte Spätzle <sup>2acde</sup>  27,-

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Gewürzbutter  
krosse Kartoffeln & Blattsalate <sup>c</sup>  32,-

Filet von der Lauchringer Forelle mit Äpfeln & Nüssen  
Krosse kartoffeln & Blattsalate <sup>abcde</sup>  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter  
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-  
Kleiner Feldsalat, Wintergemüse & Selleriepüree <sup>cdeg</sup>  65,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüsen & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, sommerliche Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  61,-

**-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-**

mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten  
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfat 4 Pökelsalz  
a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie  
Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.