







Vorspeisen

Badischer Feldsalat mit Apfel & Speck ^{a d 4}		7,-
o d e r mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Coppa		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Rote Beete, Nüsse & Feldsalat ^{a c d f}		11,-
geräucherte Lauchringer Forellen- & Saiblingsfilets Stühlinger Linsen & Meerrettich ^b		11,-

Suppen

Tagessuppe		5,-
Pastinaken-Birnenrahmsuppe ^{2 g}		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenü

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Feldsalat

Pastinaken-Birnenrahmsuppe

Filet vom Lauchringer Saibling auf Linsen







2erlei vom heimischen Weiderind

Schokoladentarte mit Salzeis

Heimische Rohmilchkäse mit Chutney

Menu 6 Gänge	63,-
Menu 4 Gänge (ohne Fisch und Käse)	49,-
Menu 3 Gänge (ohne Suppe, Fisch und Käse)	44,-
Weinbegleitung in 4-Gängen	16,-

Hauptgerichte

Filet vom Lauchringer Saibling auf Schwarzwälder Linsen Forchheimer Kartoffeln ^{b c}		20,50
Feine Nüdele mit Wurzelgemüsebolognese Blattsalate ^{a c d e}		16,-
Dinkelpfannkuchen mit Maronenfüllung winterlicher Blattsalat ^{a c d e}		16,-
Filet vom heimischen Weiderind mit roter Zwiebelmarmelade Wintergemüse & Kartoffelgratin ^c		29,-
In Milch und Honig geschmorte heimische Wildschweinkeule Wintergemüse & hausgemachte Spätzle ^{c d e}		21,-
Brust vom Grafenhausener Gockel an Honig-Pfefferjus Schmorgemüse und feine Nüdele ^{c d e g}		19,50
Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind in Spätburgunder hausgemachte Spätzle & Blattsalat ^{a d e g}		18,50

Unser vegetarisches Menu

Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
Rote Beete & Nüsse

Dinkelpfannkuchen mit Maronenfüllung

klassische Creme brulée
Orangensorbet vom Wilmershof

32,-

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{a d e}
42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen
-in 3 Gängen serviert-
Consommé, Ragout vom Filet & Rücken am Stück
^{a c d e}
64,-

Unser regionales Menu

Flädlesuppe

Kleiner Feldalat

Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind
hausgemachte Spätzle

Lebkucheneisparfait

29,50

Klassiker und kleines

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt
Kartoffelgratin und Blattsalate^{4 a c e}



17,-

Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Kräuterbutter
Brägele und Blattsalate^{a c d}



23,-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken
feine Nüdele und Blattsalate^{a c d e}



14,50

Paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste
Brägele und Blattsalate^{a c d e}



13,50

Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken, Ei und Zwiebeln
Sauerrahm und Kartoffeln^{1 b c d}

12,50

Schwarzwälder Schinken –Adolf Wassmer, Atzenbach -
mit Gurken, Apfel, Butter und Bauernbrot^{1 c e}



12,-

Käsebrett mit Rohmilchkäsen aus Lenzkirch und Horben
hausgemachtes Chutney, Butter und Bauernbrot^c




13,50

Wurstsalat von der Lyoner Wurst, mit oder ohne Käse
Bauernbrot^{1 3 c d}



7,50

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

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 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.