






## Aperitif

Cuvée Nr. 11 -alkoholfreier Secco Manufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen	0,1 l	4,00
Hägensherry - aus Hagebutten Fam. Thomas Rabel, Owen, Württemberg	5 cl	3,50
Belsazar, Vermouth d'Alemagne, dry oder Rosé Vermouth aus badischen Weinen, Kräutern & Edelbränden aus Staufen	5 cl	4,-
Hofcuvée brut 2013 -badischer Winzersekt <sup>3</sup> Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl -pur oder mit aromatisiert-	0,1 l	4,50
Birnenschaumwein brut ,Wildling von Einsiedel' von heimischen Streuobstwiesen, traditionelle Flaschengärung <sup>3</sup> Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen	0,1 l	4,50

## Vorspeisen

Badischer Feldsalat mit Speck & Croutons <sup>a d e</sup>		7,-
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse <sup>c</sup>		10,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Birnen-Apfelchutney und kleinem Feldsalat <sup>a c d</sup>		10,50

## Suppen

Tagessuppe		4,-
Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade <sup>c</sup>		5,-
Kraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>c d e g</sup>		4,50

## Unser Naturparkmenu



Schwarzwälder Coppa mit badischem Feldsalat

Rahmsuppe vom Topinambur mit weißer Schokolade

Lauchringer Forellenfilet

Gebackene Filetspitzen vom heimischen Rind

Tonkabohneneisparfait

Saiger Laible ( Bio-Rohmilch )

Menu komplett	61,-
Menu 4-Gang ( ohne Fisch & Käse )	47,-
Menu 3-Gang ( ohne Suppe, Fisch & Käse )	43,-
Weinbegleitung in 4 Gängen	16,-

## Hauptgerichte

Rote Beetknödel auf leichtem Meerrettischschaum <sup>a c d e</sup>  
kleiner Blattsalat



16,-

Lauchringer Forellenfilets –gebraten oder gedünstet <sup>a b c e</sup>  
Forchheimer Kartoffeln und Blattsalate



19,50

Ragout vom heimischen Wildschwein mit Preiselbeeren <sup>d e g</sup>  
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle



18,-

Heimisches Rinderrückensteak mit Rotwein-Zwiebelbutter <sup>c</sup>  
Wintergemüse und Brägele



24,-

Gereiftes Kotelett vom Landschwein –am Knochen gebraten <sup>a c</sup>  
Schwenkkartoffeln und Blattsalate

17,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt <sup>4 a c e</sup>  
Kartoffelgratin und Blattsalate



17,-

### auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen  
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat <sup>a d e</sup>  
42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen mit Dunstapfel  
Gemüse, hausgemachte Spätzle und kleiner Blattsalat <sup>a c d e</sup>  
58,-



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