





Vorspeisen

gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Waldhonig gratiniert herbstlicher Blattsalat ^{ac}		11,50
geräucherte Lauchringer Forellen- & Saiblinsfilets o d e r Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa mit Zwetschgenschutney ⁴ Feldsalat ^{ad}		11,50

Suppen

Tagessuppe		5,-
Rahmsuppe von der Pastinake mit Zimtcroustons ^{ce}		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenü

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Feldsalat

Rahmsuppe von der Pastinake

Filet von der Lauchringer Forelle








Filet vom heimischen Weiderind

2erlei von der Zwetschge

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

Lauchringer Forellenfilets mit getrockneten Tomaten & Kräutern gebraten Kartoffeln & Blattsalate ^{abde}		20,50
gedünstete Lauchringer Forellenfilets in Riesling feine Nüdele & Blattsalate ^{abde}		20,50
Dinkelcrêpe mit Horbener Ziegenfrischkäse & herbstlichem Gemüse kleiner Blattsalat ^{acde}		17,-
Polentaküchle vom Wellendinger Mais auf Kürbisragout mit Gewürzen herbstlicher Blattsalat ^{acde}		17,-
Brust vom Grafenhausener Landgockel auf Kürbis feine Nüdele ^{cde}		22,-
Ragout vom heimischen Lamm hausgemachte Spätzle & herbstlicher Blattsalat ^{acde}		20,50
Medaillons vom Wiesentäler Rinderfilet mit Kürbisketchup Herbstgemüse & Kartoffelgratin ^c		32,-
gereiftes Kotelett vom heimischen Landschwein hausgemachte Kräuterbutter, Gemüse & Kartoffeln ^c		19,50

Unser vegetarisches Menu

Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Waldhonig

Polentaküchle auf Kürbisragout mit Gewürzen

klassische Creme brulée mit Orangensorbet

34,-

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{ade}

42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen
-in 3 Gängen serviert-
Consommé, Ragout vom Filet & Rücken am Stück
^{acde}

64,-

Unser regionales Menu

Flädlesuppe

kleiner herbstlicher Blattsalat

Ragout vom heimischen Lamm
hausgemachte Spätzle

Kürbiskerneisparfait

29,50

Klassiker und kleines

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



18,50

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



24,-

Ochsenszunge vom Wiesentäler Weiderind in Spätburgunder
feine Nüdele & herbstliche Blattsalate



19,50

paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste
Brätele 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 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.