




Vorspeisen

gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Blütenpollen, Chutney & Sommerslate ^{ac}		11,50
geräucherte Lauchringer Forellen- & Saiblinsfilets o d e r Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa ⁴ Sommersalate ^{ad}		11,50

Suppen

Tagessuppe		5,-
Rahmsuppe von heimischen Pfifferlingen ^{ce}		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenü

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Sommersalaten

Rahmsuppe von heimischen Pfifferlingen

Filet vom Lauchringer Saibling

Filet vom heimischen Weiderind

3erlei von der Erdbeere

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 Tomaten & Kräutern gebraten Kartoffeln & Blattsalate ^{abde}		19,50
Lauchringer Saiblingsfilet mit Salzzitone auf Pfifferlingsnudeln kleiner Sommersalat ^{abde}		25,50
Gartenkräutercrêpe mit Horbener Ziegenfrischkäse & Tomate kleiner Sommersalat ^{acde}		17,-
Sommernudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomate & Kräutern kleiner Blattsalat ^{ade}		18,50
Brust vom Grafenhausener Landgockel auf Sommergemüse feine Nüdele ^{cde}		21,50
Ragout vom heimischen Lamm hausgemachte Spätzle & Sommersalate ^{acde}		19,50
Medaillons vom Wiesentäler Rinderfilet mit heimischen Pfifferlingen Sommergemüse & Kartoffelgratin ^c		31,-
gereiftes Kotelett vom heimischen Landschwein hausgemachte Kräuterbutter, Sommergemüse & Kartoffeln ^c		18,50

Unser vegetarisches Menu

Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenpollen

Sommernudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomate & Kräutern

klassische Creme brûlée mit Orangensorbet

34,-

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 Sommersalat


Ragout vom heimischen Lamm
hausgemachte Spätzle

Holunderblüteneisparfait

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,-
Schweinemedallions in Rahmsauce feine Nüdele und Blattsalate ^{a c d e}		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  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.