



unser vegetarisches Menu

Vorspeise (a la carte 11,5)

Ziegenkäsepraline mit Lebkuchen
2erlei rote Beete ^{ce}

Hauptgang (a la carte 17,-)

Küchle vom Wellendinger Dinkel
Schwendetäler Bergkäse & Rahmwirsing ^{cde}

Dessert (a la carte 8,5)

klassische Creme brulée mit Orangensorbet ^c

als 3-Gangmenu 34,-

das regionale Menu



Vorspeise (a la carte 11,5)

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa
mit Feldsalat ^{ad}

Suppe (a la carte 5,-)

Kraftbühne mit Kräuterflädle ^{de}

Hauptgang (a la carte 20,5))

Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind
hausgemachte Spätzle ^{deg}

Dessert (a la carte 8,5)

Kürbiskerneisparfait ^{cd}

als 3-Gangmenu (ohne Vorspeise) 30,5
als 4-Gangmenu 39,-

Unser Schlemmermenu

Vorspeise (a la carte 12,5)

Roh gebeiztes heimisches Rinderfilet
Schwendetäler Bergkäse & Feldsalat ^{ac}

Suppe (a la carte 6,-)

Birnen-Sellerierahmsuppe
geräucherte Gänsebrust ^{cg}

Zwischengang (a la carte 14,-, als HG 21,-)

Filet von der Lauchringer Lachsforelle ^{bde}

Hauptgang (a la carte 22,-)

Coq au vin vom Grafenhausener Landgockel ^{de}

Dessert (a la carte 8,50)

Rote Beete Schokoladenküchle
Tonkabohnen-Salzeis ^{cde}

Käsedessert (a la carte 7,5)

Heimische Rohmilchkäse mit Chutney ^c

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

Zu unseren Menus:

Weinbegleitung in 3-Gängen	12,-
Weinbegleitung in 4-Gängen	16,-

Für 2 Personen (auf Vorbestellung)

heimischer Rehrücken in 3 Gängen serviert 

-Consommé vom Reh

-geschnetzeltes Filet

-rosa gebratener Rücken

66,-

Ganze Kalbshaxe –mit Gewürzen im Ofen geschmort-

Kleiner Blattsalat

Wintergemüse & hausgemachte Spätzle

46,-

Ganzer Grafenhausener Bio-Landgockel 

im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert

Honig-Pfefferjus, Wintergemüse & Selleriepüree

54,-

Hauptgerichte

Filet & Boeuf lamotte vom Wiesentäler Weiderind

Wintergemüse & Kartoffelgratin ^c



34,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt

Kartoffelgratin und Blattsalate^{4 a c e}



18,5

Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Gewürzbutter

Brägele und Blattsalate ^{a c d}



24,-

Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder

Wintergemüse & hausgemachte Spätzle ^{cdeg}



20,5


paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste

Brägele und Blattsalate ^{a c d e}



13,5



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.