



## unser vegetarisches Menu

### Vorspeise (a la carte 11,5 )

mit Honig gratinierter Horbener Ziegenfrischkäse  
2erlei rote Beete <sup>ce</sup>

### Hauptgang (a la carte 17,-)

Küchle vom Wellendinger Dinkel  
Schwendetäler Bergkäse & Rahmwirsing <sup>cde</sup>

### Dessert (a la carte 8,5)

klassische Creme brulée mit Orangensorbet <sup>c</sup>

als 3-Gangmenu 34,-

## das regionale Menu

### Vorspeise (a la carte 11,5 )

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa  
mit Feldsalat <sup>ad</sup>

### Suppe (a la carte 5,-)

Kraftbühne mit Kräuterflädle <sup>de</sup>

### Hauptgang (a la carte 20,5))

Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind  
hausgemachte Spätzle <sup>deg</sup>

### Dessert (a la carte 8,5)

hausgemachtes Nougateisparfait <sup>cd</sup>

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 <sup>ac</sup>

### Suppe ( a la carte 6,- )

Rotkraut-Preiselbeerrahmsuppe  
geräucherte Entenbrust <sup>cg</sup>

### Zwischengang ( a la carte 14,- )

Filet von der Lauchringer Lachsforelle <sup>bde</sup>

### Hauptgang ( a la carte 22,- )

Coq au vin vom Grafenhausener Landgockel <sup>de</sup>

### Dessert ( a la carte 8,50 )

Rote Beete Schokoladenküchle  
Tonkabohnen-Salzeis <sup>cde</sup>

### Käsedessert ( a la carte 7,5 )

Heimische Rohmilchkäse mit Chutney <sup>c</sup>

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 )

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 <sup>c</sup>  31,-

Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder  
Wintergemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cdeg</sup>  20,5

In Milch & Honig geschmorte heimische Wildschweinkeule  
Rotkraut & hausgemachte Spätzle <sup>cdeg</sup>  22,-


Filet von der Lauchringer Lachsforelle mit Vanille gebraten  
Chilnudeln & Blattsalate 21,-

Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit hausgemachter Gewürzbutter  
Brägele und Blattsalate <sup>a c d</sup>  25,-

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt  
Kartoffelgratin und Blattsalate <sup>4 a c e</sup>  18,5

paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste  
Brägele und Blattsalate <sup>a c d e</sup>  13,5

**-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-**

 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.