







Vorspeisen

Schwarzwälder Coppa an Sommersalaten ^{a d 4}		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobelem Bergbauernkäse ^a		12,-
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Blattsalate und hausgemachte Pesto ^{a c d f}		11,-
geräuchertes Lauchringer Saiblings- & Forellenfilet junge rote Beete ^{b 1}		11,-

Suppen

Tagessuppe		4,50
Rahmsuppe von heimischen Pfifferlingen		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g}		5,-

Unser kleines Schlemmermenu



Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Sommersalaten

Rahmsuppe von heimischen Pfifferlingen

Lauchringer Lachsforelle mit Kräutern





Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade

Basilikumeisparfait

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

Filet von der Lauchringer Lachsforelle Sommergemüse und Forchheimer Kartoffeln ^{b c}		19,50
heimische Pfifferlinge auf feinen Nüdele kleiner Sommersalat ^{a c d e}		18,50
Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade regionale Gemüse und Kartoffelgratin ^c		29,-
Schweinefilets mit frischen Pfifferlingen hausgemachte Spätzle und Blattsalate		19,50
heimische Lammkeule aus dem Ofen Sommergemüse & Thymiankartoffeln ^c		21,-
Gebratene Brust vom Grafenhausener Gockel Sommergemüse und feine Nüdele ^{c d e g}		21,-
Geschmortes Fricandeau vom heimischen Kalb in Weisswein Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle ^{d e g}		19,50

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{a d e}
42,-

Unser vegetarisches Menu






Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
Blattsalate & hausgemachte Pesto

heimische Pfifferlinge auf feinen Nüdele


klassische Creme brulée
Orangensorbet vom Wilmershof

33,50

Klassiker und kleines

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt Kartoffelgratin und Blattsalate ^{4 a c e}		17,-
Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Bärlauchbutter Brägele und Blattsalate ^{a c d}		23,-
Rahmschnitzel vom Schweinerücken feine Nüdele und Blattsalate ^{a c d e}		14,50
Paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste Brägele 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 / 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.