



## DAS BESTE VOM WÄLDER-RIND

Fr, 20. Juni bis  
So, 6. Juli 2025

WÄLDER-WOCHEN

### Wälderwochen 2025 im Peterle

#### Vorspeisen

Roh gebeiztes Filet von der Bio-Färse aus St. Ulrich  
(Kreuzung Hinterwälder & Limousinrind)  
Schwendetäler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl 15,-

Leberterrine vom Vorderwälder Rind  
Rhabarberchutney & Blattsalate 14,-

#### Hauptgänge

Boeuf lamotte vom Vorderwälder Rind  
In Spätburgunder geschmort  
Sommergemüse & hausgemachte Spätzle 26,-

Gebratene Leber vom Vorderwälder Rind mit Apfel  
Selleriepüree & sommerliche Blattsalate 26,-

Tagliata vom Vorderwälder-Nierenzapfen (Onglet)  
Schwendetäler Bergkäse & Löwenzahn  
Aprikosensalsa & Rosmarinkartoffeln 29,-

Rücken von der Bio-Färse aus St. Ulrich  
(Kreuzung Hinterwälder & Limousinrind)  
-3 ½ Wochen dry aged-  
Hausgemachte Gartenkräuterbutter  
Rosmarinkartoffeln & sommerliche Blattsalate 34,-

#### Unsere Weinempfehlung zum Rind:

Spätburgunder Alte Reben Handlese RS Landwein trocken ´18  
Weingut Ruser, Lörrach, Markgräflerland

Tüllinger Berg, klassische Maischegärung & anschl. 4-jähriger Ausbau im gebr. Barrique:  
dunkle Kirsche & Johannisbeere, Eiche & schwarzer Pfeffer, Beerenragout, samtige  
Holznoten & hohe Intensität, vielschichtig & tiefgründig

0,1 l 5,9 0,75 l 35,-

Genießen Sie bei den Naturpark-Wirten feine regionale Spezialitäten vom **VORDER- UND HINTERWÄLDER-RIND**  
– zwei heimischen traditionsreichen Rassen, die durch ihre naturnahe Haltung zur Pflege und Offenhaltung der  
einzigartigen Schwarzwaldlandschaft beitragen. Mit jedem Bissen unterstützen Sie den Erhalt unserer Heimat!  
Machen Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel – wir wünschen einen guten Appetit!



[www.naturparkwirte.de](http://www.naturparkwirte.de)

## Unser Tagesmenu

Suho Meso vom Weiderind mit Pesto

sommerliche Blattsalate <sup>acd</sup>



12,5



Rahmsuppe vom Spitzwegerich mit Croutons <sup>ce</sup>



7,-



Brust vom Schwarzfederhuhn an Balsamicojus

Sommergemüse & feine Nüdele <sup>cde</sup>

27,-

O d e r

Ragout vom Markgräfler Lamm aus dem Ofen

Sommergemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cde</sup>

27



Tonkabohneneisparfait auf Erdbeeren <sup>cd</sup>

10,5

Menu 4-Gang

51,-

Menu ohne Suppe

45,-

Menu ohne Vorspeise

38,-

## Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle <sup>cde</sup>



7,2

Rahmsuppe vom Opfinger Spargel mit Petersilienöl <sup>c</sup>



7,2

Kleiner gemischter Sommersalat <sup>ad</sup>



7,-

Schwarzwälder Landschweincoppa

Sommerliche Blattsalate & Bärlauchpesto <sup>ad</sup>



14,5

karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney

o d e r geräucherter Lauchringer Saibling

Radiesle & -Blattsalate <sup>abcd</sup>



14,5


## Hauptgerichte

Sautierte Steinchampignons mit Tomate & Kräutern  
feine Nüdele & Sommersalat <sup>acde</sup> 24,5

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse  
Sommergemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>  24,5

Geschmortes Rehschäufele in Spätburgunder  
kleine Gemüse & hausgemachte Spätzle <sup>cde</sup>  27,-

Rib Eye vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter  
Gemüse & krosse Kartoffeln <sup>c</sup> 32,-

Lauchringer Forellenfilet mit Tomaten, Kräutern & Knoblauch  
Krosse Kartoffeln & Sommersalat <sup>abcd</sup>  29,-


### Auf Vorbestellung für 2 Personen:

Ganze heimische Lammschulter  
-im Ofen geschmort & am Tisch tranchiert-  
Kleiner Blattsalat, Sommergemüse & Selleriepüree <sup>cdeg</sup>  65,-

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert:  
Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel  
& gebratene Brust <sup>acg</sup> 65,-

ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort  
kleiner Blattsalat, saisonale Gemüse  
hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>  61,-

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

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.