



Empfehlungen des Küchenchefs

Feldsalat mit Speck und Kracherle 5,20 €

Rindercarpaccio mit Feldsalat und Parmesan 11,20 €

Kalbsrahmsteak auf Steinpilzravioli mit Feldsalatbouquet 18,80 €

*Verpassen Sie kein Event!
Über unsere Homepage und unsere Facebookseite
halten wir Sie auf dem Laufenden*



Menü der Saison

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

☆☆☆

*Zartes Schweinefilet
mit hausgemachten Spätzle und Pilzrahmsoße*

☆☆☆

Zimteisparfait mit warmen Zwetschgen

26,40 €

Überraschungsmenü

*Lassen Sie sich von unserem Küchenteam
mit einem 4-Gang-Menü
überraschen*

36,90 €

Nur auf Vorbestellung



Suppen

<i>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	3,90 €
<i>Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube</i>	4,60 €

Vorspeisen

<i>Rindercarpaccio mit Feldsalat und Parmesan</i>	11,20 €
<i>Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat</i>	7,10 €
<i>Feldsalat mit Speck und Kracherle</i>	5,20 €
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,60 €

Knackige Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	8,90 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Rumpsteakstreifen</i>	13,90 €
<i>Garnelen</i>	14,90 €
<i>Putenbruststreifen</i>	12,90 €
<i>gratiniertem Ziegenfrischkäse</i>	13,60 €



Hauptgerichte

vom Rind

Rosa gebratenes Rinderrückensteak
mit Kräuterbutter und Pommes 18,90 €

Angusbraten mit Gemüsebouquet und Spätzle 16,60 €

vom Schwein

Zartes Schweinefilet
mit hausgemachten Spätzle und Pilzrahmsoße 16,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 12,90 €

„Cordon Bleu“ ¹ ₃ mit Kroketten ⁴ und Salat 15,40 €

vom Kalb

Kalbsrahmsteak auf Steinpilzravioli mit Feldsalatbouquet 19,20 €

vom heimischen Wild

Rehbraten mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen 17,60 €



Fischgerichte

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,60 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 15,20 €

Fangfrische Forelle „Blau“ ,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 14,50€

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es in den Wintermonaten manche Tage gibt,
an denen wir keine Forellen anbieten können, da diese frisch aus dem Weier gefangen werden
und die Witterung es nicht ermöglicht.*

Toast

Toast „Zum Wilden Mann“
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Zwiebeln,
Champignons und Speck 13,10 €

Toast „Hawaii“ mit Preiselbeeren und Salatbouquet 8,80 €



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse 8,90 €

Steinpilzravioli mit Pilzrahmsoße 12,90 €

Für unsere kleinen Gäste

„Schneewittchen“
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 8,30 €

„Käptn‘ Blaubär“
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln 7,30 €

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 5,20 €



Dessert

Sorbetvariation 5,30 €

Zimteisparfait mit warmen Zwetschgen 4,80 €

Schwarzwaldbecher
Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne 4,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,40 €

„Blonder Engel“
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 4,40 €

Gemischtes Eis mit Sahne 3,40 €



Zur Vesperzeit

Wurstsalat mit Brot 1 2 3 6,20 €

Straßburger Wurstsalat mit Brot 1 2 3 6,80 €

Russische Eier mit Brot 1 2 3 8,60 €

Belegtes Brot mit rohem Schinken 1 3 7,90 €

Belegtes Brot mit Käse 6,90 €

Hausgemachte Bratwurst mit Salat und Brot 8,90 €

Bunter Salatteller 8,90 €

wahlweise mit:

Rumpsteakstreifen 13,90 €

Garnelen 14,90 €

Putenbruststreifen 12,90 €

Gatiniertem Ziegenfrischkäse 13,60 €