



***Hausgemachte Limonaden  
alkoholfrei***

*Lavendeltraum  
oder  
Waldbeerlimo  
oder  
Eistee spritzig oder still*

*je 3,30 €*

***Aperitifs mit Alkohol***

*Lillet Wild Berry <sub>4 8</sub>  
spritzig-fruchtig-herb*

*4,80 €*

*Aperol Spritz <sub>4</sub>  
spritzig-herb*

*4,80 €*

***Unser Spargelwein***

*2015er Auxerrois  
„Der Hugenottenwein“  
Deutscher Qualitätswein, trocken  
Weingut Lothar Schwörer, Schmieheim*

*0,25 l            6,10 €*

*0,75 l            18,10 €*

**Rund um den Spargel**

**Vorspeise**

Spargelcremesuppe 5,20 €

**Hauptgänge**

*Eine Portion Spargel (500g brutto)  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
Kratzede und Salzkartoffeln* 14,50 €

*wahlweise mit:*

*rosa gebratenem Rinderrücken* 26,90 €

*Wiener Schnitzel* 23,90 €

*Schwarzwälder und gekochter Schinken* 17,80 €

*Kalbsrückensteak auf Spargelravioli  
mit grünem Spargel, Bärlauch und Austernpilzen* 19,40 €

*Spargelravioli mit grünem Spargel,  
Austernpilzen und Bärlauch* 13,20 €



### Suppen

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

### Vorspeisen

<i>Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salatbouquet</i>	7,10 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucicola und Parmesan</i>	10,90 €
<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

<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Pfeffersoße von Dreierlei Pfeffer und Pommes</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Angusbraten mit Gemüsebouquet und Spätzle</i>	<i>16,60 €</i>

### vom Schwein

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Cordon Bleu“ <sup>1</sup> <sub>3</sub> mit Kroketten <sup>4</sup> und Salat</i>	<i>15,40 €</i>

### vom Kalb

<i>Kalbsrückensteak auf Spargelravioli mit grünem Spargel, Bärlauch und Austernpilzen</i>	<i>19,40 €</i>
---	----------------

### vom heimischen Wild

<i>Rehbraten mit Preiselbeerbirne <sup>1</sup>, hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen</i>	<i>17,60 €</i>
---	----------------



### 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€

### Toast

Toast „Zum Wilden Mann“  
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Zwiebeln,  
Champignons und Speck<sub>1</sub> 13,10 €

Toast „Hawaii“<sub>1 2 3 5</sub> mit Preiselbeeren und Salatbouquet 8,80 €



### Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Spargelravioli mit grünem Spargel, Austernpilzen und Bärlauch</i>	<i>13,20 €</i>

### Für unsere kleinen Gäste

<i>„Schneewittchen“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</i>	<i>8,30 €</i>
<i>„Käptn‘ Blaubär“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>5,20 €</i>



**Dessert**

*Sorbetvariation* 5,30 €

*Vanilleeisparfait mit Rhabarberkompott* 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

<i>Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	6,20 €
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	6,80 €
<i>Russische Eier mit Brot</i> 1 2 3 5	8,60 €
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i> 1	7,90 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	6,90 €
<i>Hausgemachte Bratwurst mit Salat und Brot</i>	8,90 €
<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>Gatiniertem Ziegenfrischkäse</i>	13,60 €