



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie Gast in unserem Haus sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Unser denkmalgeschütztes Dorfgasthaus ist ein familiengeführter Betrieb und seit Januar 2019 in der vierten Generation. Wir bieten gutbürgerliche Küche mit Pfiff an, sowie einen freundlichen und bodenständigen Service. Die Umbaumaßnahmen die wir trotz der Pandemie durchgeführt haben, bereichern unser Haus mit einer hochmodern eingerichteten Küche, einem neuen Theken- und Rezeptionsbereich, sowie einer barrierefreien- und rollstuhlgerechten Toilette.

Und was macht uns besonders? Altes wird bewahrt, auch Neues gewagt. Den frischen Wind in unserem Haus spüren unsere Gäste. Wir lieben unsere Arbeit und leben dafür. Unsere Gäste mussten während des Lockdowns nicht auf unsere beliebten Speisen verzichten und bekamen diese sogar bis vor die Haustüre geliefert. Vom Wurstsalat bis zum Galamenü gibt es bei uns alles und jeder ist herzlich willkommen. Es ist sowohl für Familien, Radfahrer, Wanderer, Motorradfahrer und alle anderen etwas dabei.

Die saisonal wechselnde Speisekarte mit regionalen Produkten, sowie die fangfrischen Forellen sind sehr beliebt. Der Ausblick von unserer Panoramaterrasse, sowie die urige, alte Gaststube mit dem 95 Jahre alten Holzboden runden das Ambiente ab. Unser Service ist herzlich und familienfreundlich. Die Räumlichkeiten sind sehr beliebt für große Familienfeiern mit bis zu 130 Personen und es gibt günstige Übernachtungsmöglichkeit in unserem Haus.

*Ihre Daniela und Benjamin Deiß
mit Theresa und Noah,
sowie Familie Schmieder*



Gasthaus Pension
Zum Wilden Mann

**„Wenn die Reben wieder blühen,
rühret sich der Wein im Fasse.“**

Wolfgang Goethe

Neuer Wein 0,25 l

3,20 €

Hausgemachter Zwiebelkuchen

2,80 €

Unserer Lieferanten aus der Region

Eier, Eierlikör und Nudeln

s'Mattebure aus Welschensteinach

Unsere fangfrischen Forellen und geräucherten Forellenfilets

Forellenzucht Schwarz aus Oberharmersbach

Eis und Sorbet

Hofeis aus Freiburg

Reh

verschiedene Jäger aus Welschensteinach

Fleisch

ausschließlich deutsches Fleisch aus der Region

Weine

Weingut Lothar Schwörer, Schmieheim

Durbacher Winzergenossenschaft

Burkheimer Winzergenossenschaft

Getränke/Biere

Getränke Klausmann aus Haslach,

sowie Fürstenberg Bier aus Donaueschingen



Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle 4,30 €

*Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl
und Sahnehäubchen* 4,90 €

Vorspeisen

*Vorspeisenvariation mit gratiniertem Ziegenkäse,
Kürbiscrèmesuppe und Salatbouquet* 9,80 €

Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan garniert 13,20 €

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Toastbrot* 7,80 €

Gemischter Beilagensalat 4,10 €

Knackige Salate

Bunter Salatteller 9,90 €

wahlweise mit:

Rumpsteakstreifen 14,50 €

Garnelen 15,40 €

Gratiniertem Ziegenfrischkäse 14,90 €



Hauptgerichte

Altes bewahren...

<i>Angusbraten mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse</i>	<i>16,40 €</i>
<i>Rehbraten vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne 1, hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Toast „Zum Wilden Mann“ Schweinesteak auf Toast garniert mit Bohnen, Speck¹, Champignons und Zwiebeln</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</i>	<i>13,40 €</i>
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse</i>	<i>9,90 €</i>

... Neues wagen

Rosa gebratenes Simmentaler Rinderrückensteak
mit Soße von dreierlei Pfeffer und Pommes frites 22,90 €

„s'Wilde Bierkutscher Schnitzel“
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Emmentaler,
Senf und Meerrettich, dazu Kroketten
und Bier-Pommery-Senf-Soße 17,40 €

Schweinefilet auf s'Mattebure Bandnudeln
verfeinert mit Hokkaido Kürbis und Lauch 17,90 €

BBQ Spare Ribs mit Curly Fries 15,40 €
oder Salatteller 16,40 €

s'Mattebure Bandnudeln
verfeinert mit Hokkaido Kürbis und Lauch 14,80 €

Hausgemachter Kartoffelrösti mit gebratenen Pilzen 12,80 €



aus unserem Weier

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 16,80 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 17,40 €

Fangfrische Forelle „Blau“,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 16,70 €

Für unsere kleinen Gäste

„Schneewittchen“
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 8,40 €

„Käptn‘ Blaubär“
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln 7,40 €

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 5,30 €

Portion Pommes mit Ketchup 3,80 €



Dessert

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeeren sorbet</i>	5,80 €
<i>Vanilleeisparfait mit warmen Zwetschgen</i>	5,30 €
<i>„Blonder Engel“ Vanilleeis mit s'Mattebure Eierlikör und Sahne</i>	4,90 €
<i>„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und Schokoladeis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	5,10 €
<i>„Kaffee Gourmet“ Kaffee oder Espresso mit 1 Kugel Sorbet</i>	3,80 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,90 €



zur Vesperzeit

<i>Wurstsalatvariation</i> _{1 3 5} <i>mit Brot</i> <i>Einfacher-, Straßburger- und Schwäbischer Wurstalat</i>	8,60 €
<i>Wurstsalat</i> _{1 3 5} <i>mit Brot</i>	6,40 €
<i>Straßburger Wurstsalat</i> _{1 3 5} <i>mit Brot</i>	7,10 €
<i>Russische Eier</i> _{1 2 3 5} <i>mit Brot</i>	8,80 €
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i> ₁	8,10 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	7,10 €
<i>1 Paar gebratene Bratwürste mit Salat und Brot</i>	9,20 €
<i>Toast „Hawaii“</i> _{1 2 3 5} <i>mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>	9,90 €
<i>Bratkartoffeln extra</i>	4,50 €