

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,40 €

Bärlauchcrèmesuppe mit Sahnehaube 6,40 €



Vorspeisen



*Vorspeisenvariation mit gratiniertem Ziegenkäse,
Bärlauchcappuccino, sowie gemischtem Salatbouquet* 11,90 €



*Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkerne,
sonnengereifte Tomaten, Blattsalat und Parmesan* 15,60 €

Gemischter Beilagensalat 6,50 €

Hauptgerichte

<p>Bunter Salatteller</p> <p>wahlweise mit:</p> <p style="padding-left: 100px;">Garnelen</p> <p style="padding-left: 100px;">Gratiniertem Ziegenfrischkäse</p>	 	<p>14,20 €</p> <p>20,40 €</p> <p>20,40 €</p>
--	--	--

Unsere fangfrischen Forellen

<p>Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter</p>	<p>22,20 €</p>
<p>Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt, dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter</p>	<p>23,20 €</p>
<p>Fangfrische Forelle „Blau“ , dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter</p>	<p>23,20 €</p>

~Unsere Forellen beziehen wir lebend von der Forellenzucht Schwarz aus Oberharmersbach~



Fleischgerichte

Rosa gebratenes Rinderrückensteak
(je nach Verfügbarkeit vom Weiderind oder Simmentaler Fleckvieh)
mit Bärlauchbutter und Pommes 30,50 €

Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle
und Marktgemüse 21,90 €

„Frühlingsburger“
100 % Rinderhack, Tomate, Cheddar, Salatblatt und Bärlauchcrème 13,90 €

wahlweise mit Curly Fries +5,00 €

Toast „Zum Wilden Mann“
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Pilzen, Speck und Zwiebeln 17,40 €

„s“Wilde Bierkutscher Schnitzel“
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Emmentaler,
Senf und Meerrettich, dazu Kroketten und Bier-Pommerysenf-Soße 20,90 €

Maispouardenbrust auf Bärlauchrisotto
mit grünem Spargel und Parmesan 23,90 €

Braten vom heimischen Reh
dazu hausgemachten Spätzle und Wildsoße mit Pilzen 25,90 €

Vegetarische Gerichte

Bärlauchrisotto mit grünem Spargel und Parmesan 15,90 €

Steinpilzravioli à la crème verfeinert mit Trüffelöl und Pilzen 15,90 €

Bei Umbestellungen erlauben wir uns für den damit verbundenen Mehraufwand
1 € mehr pro Gericht zu berechnen.



Für unsere kleinen Gäste


„Schneewittchen“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	9,80 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,50 €
Portion Pommes mit Ketchup	5,00 €
Fischstäbchen mit Pommes	8,90 €

Beilagen extra

Kroketten, Pommes frites oder Curly fries	à 5,00 €
Portion Spätzle	5,50 €
Portion Gemüse	7,50 €



zur Vesperzeit

<i>Wurstsalat mit Brot</i>	9,10 €
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot</i>	10,20 €
<i>Russische Eier mit Brot</i>	12,60 €
<i>Belegtes Brot mit Schwarzwälder Schinken</i>	10,50 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i> 	9,30 €



Dessert

<i>Geeistes Tiramisu</i>	6,50 €
<i>„Blonder Engel“ Vanilleeis, Eierlikör, Sahne</i>	6,20 €
<i>„Schwarzwaldbecher“ Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser</i>	6,70 €
<i>„Kaffee Gourmet“ Kaffee oder Espresso mit 1 Kugel Sorbet</i>	4,80 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,90 €
<i>Schokotörtchen mit Mangosorbet</i>	6,50 €