



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. 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.

Informationen über die in unseren Produkten enthaltenen
ALLERGENE und ZUSATZSTOFFE
*geben wir Ihnen gerne mündlich.
Eine schriftliche Dokumentation kann
jederzeit eingesehen werden.*

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

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 €

„Spargeltoast“
 Badischer Spargel vom Brunnenhof in Kippenheim,
 Schinken, Sauce Hollandaise auf Toast mit Käse überbacken,
 dazu gemischtes Salatbouquet 18,90 €

„Der Spargelstecher“
 gefüllt mit Schinken, Emmentaler, Spargel, Hollandaise,
 dazu gemischter Salat 23,90 €

Maispoullardenbrust auf Bärlauchrisotto
 mit grünem und weißem Spargel, Parmesan 23,90 €

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

Vegetarische Gerichte

Bärlauchrisotto mit grünem und weißem Spargel, Parmesan 15,90 €

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



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

Geeistes Tiramisu 6,50 €

„Blonder Engel“
Vanilleeis, Eierlikör, Sahne 6,20 €

„Schwarzwaldbecher“
Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser 6,70 €

„Kaffee Gourmet“
Kaffee oder Espresso mit 1 Kugel Sorbet 4,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90 €

Schokotörtchen mit Mangosorbet 6,50 €