



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

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50 €

Gemüsecrèmesuppe mit Sahnehaube  5,50 €

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto  6,50 €

Vorspeisen

Vorspeisenvariation mit gratiniertem Ziegenkäse, Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto, sowie gemischtem Salatbouquet  12,90 €

Rindercarpaccio mit getrockneten Tomaten, Salat und Parmesan 15,90 €

Gemischter Beilagensalat  6,80 €



Pfiffige Fleischgerichte

Rosa gebratenes Rinderrückensteak (je nach Verfügbarkeit vom Weiderind oder Simmentaler Fleckvieh) mit Bärlauchbutter und Pommes	30,90 €
Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse	24,90 €
„Frühlingsburger“ mit 100 % Rinderpatty, Bärlauchcrème, Cheddar, Blattsalat und Tomate	16,90 €
wahlweise mit Curly Fries	+5,00 €
„s'Wilde Bierkutscher Schnitzel“ Schweineschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Emmentaler, Senf und Meerrettich dazu Kroketten und Bier-Pommerysenf-Soße	21,90 €
„Spargeltoast“ Toast mit Spargel, Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken mit Salatbouquet	19,90 €
„Spargelstecher“ mit Spargel, Schinken, Käse und Sauce Hollandaise gefülltes Schweineschnitzel, dazu gemischter Salat	24,90 €

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

Vegetarischer Genuss

Crèmige Steinpilzravioli mit Trüffelöl verfeinert 16,90 €

Bärlauchrisotto mit weißem Spargel und Parmesan 16,90 €

Köstliche Salate

Bunter Salatteller  14,80 €

Bunter Salatteller mit Garnelen 22,80 €

Bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenfrischkäse  20,80 €

Unsere fangfrischen Forellen

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 23,80 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 24,80 €

Fangfrische Forelle „Blau“,
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 25,80 €

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



Für unsere kleinen Gäste

„Schneewittchen“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	9,80 €
Kinderbruger mit Tomate, Salatblatt und Rinderpatty, dazu Curlys	9,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,50 €
Portion Pommes mit Ketchup	5,00 €
Fischstäbchen mit Pommes	9,80 €

Beilagen extra

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

zur Vesperzeit

Wurstsalat mit Brot	9,50 €
Straßburger Wurstsalat mit Brot	10,50 €
Russische Eier mit Brot	13,50 €
Belegtes Brot mit Schwarzwälder Schinken garniert	12,00 €
Belegtes Brot mit Käse garniert	12,00 €



Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis	7,50 €
Geeistes Tiramisu	7,50 €
„Blonder Engel“ Vanilleeis, Eierlikör, Sahne	6,20 €
„Schwarzwaldbecher“ Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser	6,70 €
„Kaffee Gourmet“ Kaffee oder Espresso mit 1 Kugel Sorbet	4,50 €
Affogato „heiß auf kalt“ Vanilleeis übergossen mit Espresso	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20 €