



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 €

Pfifferlingscrèmesuppe mit Sahnehaube



6,50 €

Vorspeisen

Vorspeisenvariation mit gratiniertem Ziegenkäse,
Pfifferlingscrèmesuppe mit Sahnehaube
sowie gemischtem Salatbouquet



12,90 €

Rindercarpaccio mit getrockneten Tomaten,
Salat und Parmesan

15,90 €

Rote Beete Carpaccio mit Ruccola und gebratenen Pfifferlingen 12,90 €

Gemischter Beilagensalat



6,90 €



Pfiffige Fleischgerichte

Rosa gebratenes Rinderrückensteak (je nach Verfügbarkeit vom Weiderind oder Simmentaler Fleckvieh) mit Kräuterbutter und Pommes	30,90 €
Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse	24,90 €
„Herbstburger“ mit 100 % Rinderpatty, Sour Cream, gebratenem Kürbis, Pfifferlingen, Eichblattsalat und Emmentaler	16,90 €
NEU auch vegetarisch möglich mit Rote Bete-Hafer Patty	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	22,90 €
Rehbraten aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne	26,90 €
Toast „Zum Wilden Mann“ Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Pilzen, Speck und Zwiebeln	20,90 €
1 Portion gebratene Pfifferlinge	8,00 €

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



Vegetarischer Genuss

Kürbisrisotto mit Zuckerschoten und Frühlingslauch 16,90 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen à la crème 16,90 €

Köstliche Salate

Bunter Salatteller  15,80 €

Bunter Salatteller mit Garnelen 24,80 €

Bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenfrischkäse  21,80 €

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 €
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 €