



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 €
Crémige Bärlauchsuppe mit Sahnehaube	6,50 €

### Vorspeisen

Vorspeisenvariation gratinierter Ziegenkäse – Bärlauchsuppe – gemischtes Salatbouquet	12,90 €
Rote-Bete-Carpaccio mit gerösteten Nüssen und Feta	12,90 €
Rindercarpaccio mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Ruccola	15,90 €
Gemischter Beilagensalat	6,50 €



## Hauptgerichte rund ums Schnitzel

### „s'Wilde Bierkutscher Schnitzel“

gefülltes Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken,  
Emmentaler, Senf und Meerrettich  
dazu Kroketten und Bier-Pommerysenf-Soße

22,90 €

### Schnitzel „s'Wilde Art“

paniertes Schnitzel mit herzhafter Garnitur aus Zwiebeln,  
Champignons, Speck und Bohnen  
dazu hausgemachte Spätzle

20,90 €

### Schnitzel „Balkan Style“

paniertes Schnitzel  
mit pikanter Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurken  
dazu Pommes frites

19,20 €

### Schnitzel „Aloha“

Naturschnitzel  
mit Ananas und Käse überbacken,  
dazu Preiselbeeren und Pommes frites

18,60 €

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



## Hauptgerichte

<b>Rosa gebratenes Rinderrückensteak</b> (je nach Verfügbarkeit vom Weiderind oder Simmentaler Fleckvieh) mit Kräuterbutter und Pommes	<b>32,90 €</b>
<b>Geschmorte Rinderbäckchen mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse</b>	<b>27,90 €</b>
<b>„Frühlings“ Burger</b> 100% Rindfleischpatty, Tomate, Blattsalat, Bärlauchcrème und Käse	<b>16,90 €</b>
<b>auch vegetarisch möglich mit Rote Bete-Hafer Patty</b>	<b>16,90 €</b>
<b>wahlweise mit Curly Fries</b>	<b>+5,00 €</b>
<b>Braten vom heimischen Reh</b> dazu hausgemachten Spätzle und Wildsoße mit Pilzen, sowie Preiselbeerbirne	<b>26,90 €</b>
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> auf Bärlauchrisotto mit grünem Spargel	<b>23,90 €</b>

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



### Vegetarischer Genuss

Cémiges Bärlauchrisotto mit grünem Spargel	16,90 €
Getrüffelte Steinpilzravioli mit Pilzen à la crème	16,90 €

### Köstliche Salate

Bunter Salatteller	14,80 €
mit Garnelen	22,80 €
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 €
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 €



## Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis	7,50 €
Geeistes Tiramisu	7,50 €
„Blonder Engel“ Vanilleeis, Eierlikör, Sahne	6,50 €
„Schwarzwaldbecher“ Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser	7,00 €
„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 €



**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 €