


Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne A1,F,G,I,J	€ 7,80
Bunter Salatteller der Saison A1,F,G,I,J	€ 8,50
Bunte Salatplatte der Saison mit gebratenen Putenstreifen A1,F,G,I,J	€ 19,20

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti 18,80 A1,C,D,F,G,N,I,J	€
Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit knusprigen Bratkartoffeln an Meerrettichsoße und sommerlichen Salaten garniert A1,F,G,I,J,4	€ 18,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J,O4		€ 18,80
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe A1,C,F,I,J,O3		€ 18,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat A1,C,,GF,I,J		€ 18,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle A1,C,F,G,I,J,O4		€ 18,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4		€ 25,80
Kalbsschmandgulasch mit Steinchampignons, Schmorgemüsen und handgeschabte Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4		€ 25,80

Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöfelchen an Rieslingsoße und frischem Gemüse umlegt A1,C,F,G,I,J	€ 23,80
Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse und handgeschabten Spätzle A1,C,F,G,I,J	€ 23,80
Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Riesling Sauce,	

heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat

A1,C,F,G,I,J

€ 23,80

Aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel *

A1,C,F,G,I,J,O4

€ 28,80

Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle und Knödel *

A1,C,F,G,I,J,O4

€ 35,50

Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen*

A1,C,F,G,I,J,O4

€ 37,80



Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

A1,C,F,G,I,J

€ 19,80

Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat

A1,C,F,G,I,J

€ 22,50

Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce

A1,F,G,I,J,O4

€ 27,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat

A1,C,F,G,I,J

€ 32,50

Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle

A1,C,F,G,I,J,O4

€ 30,80

Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten

A1,F,G,I,J

€ 30,80

Seefisch

Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat

A1,C,D,F,G,N,I,J

€ 25,80

Heimische Fischgerichte

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Riesling Sauce, Blattspinat und Tagliatelle

A1,C,D,F,G,N,I,J

€ 28,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartoffelchen

A1,C,D,F,G,H1,N,I,J

€ 28,80



Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Tannentrieb-Parfait mit marinierten badischen Erdbeeren

A1,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J

€ 9,90

Tages Dessert



Unsere Pfifferling Karte

Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Pfifferling mit frischen Kräutern aus unserem Garten

A1,C,F,G,I,J € 7,80

Cremesüppchen vom Pfifferling mit einem Semmelknödelchen
und frischen Kräutern aus unserem Garten

A1,C,F,G,I,J € 7,80

Sommerliche Blattsalate mit gedünsteten Pfifferlingen, Speck und Kracherle

A1,C,F,G,I,J € 12,80

Filet von der gerauchten Forelle mit Wildkräutern
gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten

A1,D,N,F,G,I,J € 17,80

Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen an Speck-Pfifferlingen in Cremesauce mit Blattsalat

A1,C,,GF,I,J € 24,80

Frische Pfifferlinge Schwarzwälder Art mit Speck und Zwiebeln,
Kräuter-Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison

A1,C,F,G,I,J € 25,80

Zwei Schweinelendchen mit frischen Speck-Pfifferlingen in Cremesauce,
handgeschabten Spätzle und Kräuter-Semmelknödeln*

A1,C,F,G,I,J € 30,50

Hüftsteak vom Kalb mit frischen Speck-Pfifferlingen,
mit Mandel-Brokkoli, und Tagliatelle*

A1,C,F,G,I,J € 33,50

Gebratenes Filet von der Forelle, mit Rahm-Pfifferlingen,
Kohlrabi Gemüse und Sauerrahmklöschen

A1,D,N,F,G,I,J € 28,80

Rostbraten Waidmann Art mit Speck-Pfifferlingen,
bunten Gemüsen garniert und Pommes Frites

A1,C,F,G,I,J,O4 € 36,80

Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen vegetarischen Rahm-Pfifferlingen und Gemüse umlegt

A1,C,F,G,I,J € 24,80

Vegetarische Pfifferlinge in Cremesauce mit frischen Küchenkräutern,
Semmelknödeln und Blattsalate

A1,C,F,G,I,J

€ 24,80

Kartoffelkloß geschmälzt an Pfifferlingen in Cremesauce,
und Bohnen-Tomatengemüse

€ 24,80

A1,C,F,G,I,J



P.S. Wir legen sehr viel Wert auf einheimische Lieferanten,
mit Produkten aus unserer Region!

Dieses Symbol verweist in unserer Karte auf die
entsprechende regionale Herkunft der Lebensmittel



**Alle Gerichte können Sie auch weiterhin bei uns
vorbestellen**

und bequem abholen.

**Lieferungen nehmen wir nur nach Verfügbarkeit
entgegen.**



Unsere Speisekarte enthält folgende Allergene:

**A = glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3,
Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)**

**B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G =
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H =**

**Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew
4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8
und Queenslandnuss 9) I = Sellerie**

J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite in

**einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M =
Lupinen N = Weichtiere O = Zusatzstoffe:1.) mit Farbstoff 2.) mit
Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel 4.) geschwefelt 5.)
mit Phosphat 6.) mit Geschmacksverstärker**

**Unsere Speisen können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten.
Allergiker müssen Ihre Allergie unbedingt unseren Mitarbeitern mitteilen!**

Sommerliche Wildkarte

Rehfilet aus Freudenstädter Wäldern an Zwetschen Chutney,
Speck-Pfifferlinge, Semmelknödel und Blattsalate

Rehboulette an frischem Rotkrautsalat und badischen Knöpfle

Hirschkalbsbraten an Schweizer Kartoffelkloß,
mit Speck-Pfifferlingen und Mandel Brokkoli

Hirschkalbsrücken in Kräuter-Wiener-Panade,
an Gemüse-Pfifferlingen, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

Involtini vom Hirschrücken mit Tomaten-Pilzfüllung an Portweinsauce,
an Fettuccine und Grillzucchini

Rehrücken an weißer-Balsamicosauce,
an Speck-Pfifferlingen und Bärlachpesto-Ravioli