

Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Rahmsuppe vom Kürbis mit einer Leberpraline <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffelwürfeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 8,80
Bunter Salatteller der Saison <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle <small>AI,F,G,I,J, O4</small>	€ 11,50
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten <small>AI,D,N,F,G,I,J</small>	€ 16,80

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 18,80
Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Ackersalat, Rotkraut und Kartoffelpüree <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 18,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark



Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle <small>AI,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe <small>AI,C,F,I,J,O3</small>	€ 18,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat <small>AI,C,,GF,I,J</small>	€ 18,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, Schmorgemüsen und Spätzle <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 25,80

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 19,80
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 22,50
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce <small>Al,F,G,I,J,O4</small>	€ 27,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 29,80
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 32,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 32,80
Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten <small>Al,F,G,I,J</small>	€ 30,80
Kalbshüftsteak mit Kürbis und Gorgonzola überbacken an Sauerrahmklöschen <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersauce mit Gemüse garniert und Pommes Frites <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 36,50

Aus Freudenstädter Wäldern



Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel * <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 29,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel * <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 35,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Semmelknödelchen* <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 37,80

Heimische Fischgerichte

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

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



€ 28,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen

AI,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 28,80

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle mit Meerrettich-Preiselbeersoße,
Wirsinggemüse und geschwenkte Kartoffeln

AI,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 28,80

Seefisch

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

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

€ 25,80

Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöffelchen an Rieslingsoße
und frischem Gemüse umlegt

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Kartoffelkloß geschmälzt an frischen Steinchampignons in Cremesauce,
an Kürbis und Bohnengemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Feine Tagliatelle mit feiner Morchelsauce, und bunten Gemüse garniert

AI,C,F,G,I,J

€ 24,50

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Salz-Karamell-Parfait mit Brombeer-Ragout

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



€ 9,90

Tages Dessert

AI,C,F,G,Ha,b,c,g

€ 9,50



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

→ P.S. Wir machen Betriebsferien,
vom 15.12.2024 bis einschließlich 26.12.2024



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!

NATURPARK-
WIRT



Schmeck den  Schwarzwald

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

 **PARTNER**
Nationalpark Schwarzwald