

Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Klare Brühe mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 8,20
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne A1,F,G,I,J	€ 8,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffelwürfeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Bunter Salatteller der Saison A1,F,G,I,J	€ 8,80
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle A1,F,G,I,J, O4	€ 12,50
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten A1,D,N,F,G,I,J	€ 17,80

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 19,50
Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Ackersalat, Rotkraut und Kartoffelpüree A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 19,50

Aus dem Schwarzwald-Naturpark



Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J,O4	€ 19,50
Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle A1,F,G,I,J,O4	€ 19,50
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe A1,C,F,I,J,O3	€ 19,50
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat A1,C,,GF,I,J	€ 19,50
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 19,50
Kalbs-Schmand-Gulasch mit Champignons in Cremesauce, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 26,50

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	€ 23,50
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce A1,F,G,I,J,O4	€ 28,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle A1,C,F,G,I,J	€ 29,80
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	€ 32,80
Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten A1,F,G,I,J	€ 30,80
Kalbhüftsteak mit feiner Morchel Sauce, Tagliatelle und Blattspinat A1,C,F,G,I,J,O4	€ 35,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,50

Aus Freudenstädter Wäldern



Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel * A1,C,F,G,I,J,O4	€ 30,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel * A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Semmelknödelchen* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 38,80

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

€ 29,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen

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

€ 29,80

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle an Bärlauchsauce
mit Rosa Beeren, Kohlrabigemüse und Sauerrahm-Klößchen

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

€ 29,80

Seefisch

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

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

€ 26,80

Vegetarisch

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

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

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

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

Feine Tagliatelle mit feiner Morchelsauce, und bunten Gemüse garniert

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Salz-Karamell-Parfait mit Brombeer-Ragout

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

€ 10,90

Tages Dessert

A1,C,F,G,Ha,b,c,g

€ 10,50