

# Speisenkarte

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,80
Tomatensuppe mit Ginsahne	5,-
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken	6,50

## Vorspeisen

Salatteller	5,-
Schafskäse im Schwarzwälder Schinken gebraten, Antipasti und Landbrot b)c)f)	10,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter b)c)e)	9,-

## Kinderteller

Pommes frites mit Tomatenketchup	4,50
Spätzle mit Rahmsoße	4,50
Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise	8,-
Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,50

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, Salat	14,50
Zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln, Blattspinat	14,-
Zucchini mit Tomatensugo und Mozzarella überbacken, Salzkartoffeln, Salat	16,-
Knöpfe-Pilzpfanne, Salat	16,-

## Fleischgerichte

Großer, bunter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen	14,-
Geschnetzelte Rinderleber, sauer, Bratkartoffeln, Salat	14,-
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Erbsen und Butterreis	16,-
Hacksteak nach Art der Zigeuner, grüne Bohnen und Pommes frites	16,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	17,-
Rindergulasch mit Butternudeln und Salat	18,-
Pfifferlinge a la creme, (auf Wunsch auch vegetarisch), Spätzle und Salat	18,-
Gefüllte Rinderroulade mit Spätzle und Salat	20,-
Putenschnitzel nach Tessiner Art mit Schinken, Tomaten, Knoblauch überbacken, Broccoli und Pommes frites	18,-
Geschnetzelttes Hähnchen in Curry-Früchtesoße, Erbsen und Butterreis	18,-
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat	19,-
Schweinerückensteak mit Pfeffersoße, grüne Bohnen und Pommes frites	20,-
Badisches Rahmtöpfele, Schweinelendchen auf Spätzle mit Käse überbacken, Champignonrahmsoße und Salat	26,-
Kalbskopfbackle in Burgundersoße, Butternudeln und Salat	26,-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes frites und Salat	28,-
Zwiebelroastbraten mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,-
Rumpsteak (220 g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	28,-

## ***Frisch aus dem Netz und von der Angel***

Matjes nach Art der Hausfrau, Landbrot	17,-
Geräucherter Nordmeerlachs an Kartoffelplätzchen, Meerrettich, kleines Salatbouquette	18,-
Garnelencocktail mit Toast und Butter	14,-

\*\*\*\*\*

Lebendfrische Forelle, blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Salat	22,-
Lebendfrische Forelle nach Art der Müllerin in Butter gebraten, Salzkartoffeln, Salat	22,-
Lebendfrische Forelle in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln, Salat	23,-
Gedünstetes Lachsfilet in Dillsoße, Blattspinat und Butterreis	23,-

## ***Wildgericht***

Rehulasch aus eigener Saiger Jagd, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat	24,-
--	------

## ***Kalte Gerichte***

Wurstsalat mit Landbrot b)c)d)	8,50
Wurstsalat mit Käse und Landbrot b)c)d)	9,-
Pikanter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln	16,-
Geräucherter Schwarzwälder Schinkenspeck, Butter und Landbrot b)c)	14,-
Kleiner Käseteller mit Butter und Brot	10,-

## ***Dessert***

Apfelbeignets mit Vanillesoße	8,-
Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleeis a)	7,50
Crepe mit Schattenmorellen und Vanilleeis a)	9,50

Liste der Zusatzstoffe:

- a) Farbstoff
- b) Konservierungsstoff
- c) Antioxidationsmittel
- d) Geschmacksverstärker
- e) Schwefeldioxid, Sulfide
- f) Eisensalze
- g) Süsstoff

Bitte scannen oder fotografieren Sie den  
QR-Code und Sie werden auf unsere  
Speisekarte weitergeleitet

