

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
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,-
Knöpfele-Pilzpfanne mit 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 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,-
Geschnetztes 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 Rahmtöpfle, Schweinelendchen auf Spätzle mit Käse überbacken, Champignonrahmsoße und Salat	26,-
Kalbskopfbäckle in Burgundersoße, Butternudeln und Salat	26,-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes frites und Salat	28,-
Zwiebelrostbraten mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,-
Rumpsteak (220 g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	28,-

Frisch aus dem Netz und von der Angel

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

Rehglasch 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

Apfelküchle 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

