


Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln	€ 8,80
Al,C,F,G,I,J	
Klare Brühe mit Flädle	€ 8,20
Al,C,F,G,I,J	
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne	€ 8,20
Al,F,G,I,J	
Rahmsuppe vom Kürbis mit einer Leberpraline	€ 7,80
Al,C,F,G,I,J	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffelwürfeln	€ 9,20
Al,C,F,G,I,J	
Bunter Salatteller der Saison	€ 8,80
Al,F,G,I,J	
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 11,60
Al,F,G,I,J, O4	
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten	€ 16,80
Al,D,N,F,G,I,J	

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti	€ 19,90
Al,C,D,F,G,N,I,J	
Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Rotkraut, geschmälztem Knödelchen und Feldsalat	€ 20,50
Al,C,D,F,G,N,I,J	


Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		€ 19,80
Al,C,F,G,I,J,O4		
Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle		€ 19,80
Al,F,G,I,J,O4		
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe		€ 19,80
Al,C,F,I,J,O3		
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat		€ 19,80
Al,C,,GF,I,J		
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle		€ 19,80
Al,C,F,G,I,J,O4		
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, Schmorgemüsen und Spätzle		€ 26,80
Al,C,F,G,I,J,O4		

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites AI,C,F,G,I,J	€ 19,80
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat AI,C,F,G,I,J	€ 23,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle AI,C,F,G,I,J	€ 29,80
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce AI,F,G,I,J,O4	€ 28,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat AI,C,F,G,I,J	€ 32,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle AI,C,F,G,I,J,O4	€ 32,80
Bunte Salatplatte der Saison mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten AI,F,G,I,J	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersauce mit Gemüse garniert und Pommes Frites AI,C,F,G,I,J,O4	€ 36,80

Wild aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel* AI,C,F,G,I,J,O4		€ 30,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel* AI,C,F,G,I,J,O4		€ 36,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Preiselbeer Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel* AI,C,F,G,I,J,O4		€ 38,90

Heimische Fischgerichte



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

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

€ 29,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen

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

€ 29,80

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

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

€ 29,80

Seefisch

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

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

€ 26,80

Vegetarisch

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

Al,C,F,G,I,J

€ 25,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle

Al,C,F,G,I,J

€ 25,50

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

Al,C,F,G,I,

€ 25,50

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

Al,C,F,G,I,J

€ 25,50

Feine Tagliatelle mit feiner Morchelsauce, und bunten Gemüse garniert

Al,C,F,G,I,J

€ 25,50

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Walnuss-Krokant Parfait mit Brombeerragout

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

€ 11,90

Tages Dessert

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

€ 10,50