

## **Suppen & Salat**

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

## **Für den kleinen Hunger**

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

## **Aus dem Schwarzwald-Naturpark**

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



## **Unsere Klassiker**

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites Al,C,F,G,I,J	€ 19,80
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat Al,C,F,G,I,J	€ 23,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle Al,C,F,G,I,J	€ 29,80
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce Al,F,G,I,J,O4	€ 28,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat Al,C,F,G,I,J	€ 32,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 32,80
Bunte Salatplatte der Saison mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten Al,F,G,I,J	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüsen garniert und Pommes Frites Al,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* Al,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* Al,C,F,G,I,J,O4	€ 36,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Preiselbeer Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel* Al,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

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



€ 29,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartoffelchen

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

€ 29,80

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

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

€ 29,80

## **Seefisch**

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 Pfefferkartoffelchen 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

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

A1,C,F,G,I,

€ 25,50

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

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

Feine Tagliatelle mit feiner Mörchelsauce, und bunten Gemüse garniert

A1,C,F,G,I,J

€ 25,50

## **Dessert aus eigener Konditorei:**

Hausgemachtes Walnuss-Krokant Parfait mit Brombeerragout

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

€ 11,90

Tages Dessert

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

€ 10,50