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

Bunter Salatteller der Saison
A1,F,G,I,J — € 8,80

Bunte Salatplatte der Saison mit gebratenen Putenstreifen
A1,F,G,I,J — € 22,80

Bunte Salatplatte der Saison mit einem Rumpsteak,
Kräuterbutter und Schmortomaten
A1,F,G,I,J — € 30,90

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat,
mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti — € 20,90
A1,C,D,F,G,N,I,J

Tafelspitzsülze an feiner Meerrettichsauce, knusprigen
Bratkartoffeln und Salatgarnitur
A1,C,D,F,G,N,I,J — € 20,90

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt,
mit Kartoffel- und Grünem Salat
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 19,90

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe
A1,C,F,I,J,O3 — € 19,90

Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel
geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,,GF,I,J — € 19,90

Hausgemachter Sauerbraten mit heimischem Schmorgemüse,
Brettspätzle, Preiselbeerapfel und Champignons in Cremesauce
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 26,90

Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöffelchen an Rieslingsoße
und frischem Gemüse umlegt — € 25,90
A1,C,F,G,I,J

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle — € 25,90
A1,C,F,G,I,J

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur — € 25,90
A1,C,F,G,I,

Wild aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel *
A1,C,F,G,I,J,O4 € 31,80

Unsere Klassiker

Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle
A1,F,G,I,J,O4 € 19,90

2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle
A1,C,F,G,I,J,O4 € 19,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
A1,C,F,G,I,J € 19,90

Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,F,G,I,J € 23,50

Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle
A1,C,F,G,I,J € 30,80

Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce
A1,F,G,I,J,O4 € 30,80

Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle
A1,C,F,G,I,J,O4 € 32,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,F,G,I,J € 32,80

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 € 30,20

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen
A1,C,D,F,G,H1,N,I,J € 30,20

Seefisch

Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat
A1,C,D,F,G,N,I,J € 26,80

Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Pfifferling mit frischen Kräutern aus unserem Garten
A1,C,F,G,I,J — € 8,80

Cremesüppchen vom Pfifferling mit einem Semmelknödelchen
und frischen Kräutern aus unserem Garten
A1,C,F,G,I,J — € 8,80

Ackersalat mit Speck und Kracherle
A1,C,F,G,I,J — € 13,80

Filet von der gerauchten Forelle mit Wildkräutern
gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten
A1,D,N,F,G,I,J — € 18,80

Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen an Speck-Pfifferlingen in Cremesauce mit Blattsalat
A1,C,,GF,I,J — € 25,80

Frische Pfifferlinge Schwarzwälder Art mit Speck und Zwiebeln,
Kräuter-Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison
A1,C,F,G,I,J — € 26,80

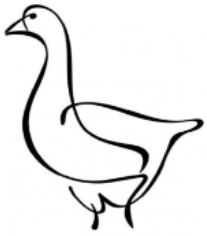
Zwei Schweinelendchen mit frischen Speck-Pfifferlingen in Cremesauce,
handgeschabten Spätzle und Kräuter-Semmelknödeln*
A1,C,F,G,I,J — € 32,90

Rinderroulade mit Speck-Pfifferlingen, Bohnen und Schwenkkartoffeln
A1,C,F,G,I,J — € 28,90

Gebratenes Filet von der Forelle, mit Rahm-Pfifferlingen,
Kohlrabi Gemüse und Tagliatelle
A1,D,N,F,G,I,J — € 30,50

Rostbraten Waidmann Art mit Speck-Pfifferlingen,
bunten Gemüsen garniert und Pommes Frites
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 37,90

Rehschnitzel mit Speck-Pfifferlingen, Knödel,
handgeschabten Spätzle und Preiselbeerapfel
A1,C,F,G,I,J,O4



Frische Martinsgans bieten wir Ihnen vom 07.11.2026 bis 15.11.2026
Freilandgänse vom Geflügelhof Schneckenburger aus Bergfelden
Wir bitten um Vorbestellung.

Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen vegetarischen Rahm-Pfifferlingen und Gemüse umlegt
A1,C,F,G,I,J — € 26,80

Vegetarische Pfifferlinge in Cremesauce mit frischen Küchenkräutern,
Semmelknödeln und Blattsalate
A1,C,F,G,I,J — € 26,80

Kartoffelkloß geschmälzt an Pfifferlingen in Cremesauce,
und Bohnen-Kürbisgemüse
A1,C,F,G,I,J — € 26,80

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Tannentrieb-Parfait mit marinierten badischen Erdbeeren
A1,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J — € 11,90

Tages Dessert
A1,C,F,G,Ha,b,c,g — € 10,50



➔ P.S. Wir machen Betriebsferien,
vom 30.08.2026 bis einschließlich 10.09.2026



Alle Gerichte können Sie auch weiterhin bei uns vorbestellen
und bequem abholen.
Lieferungen nehmen wir nur nach Verfügbarkeit entgegen.



Unsere Speisekarte enthält folgende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)
B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H = Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 und Queenslandnuss 9) I = Sellerie
J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M = Lupinen N = Weichtiere O = Zusatzstoffe:1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel 4.) geschwefelt 5.) mit Phosphat 6.) mit Geschmacksverstärker

Unsere Speisen können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten.
Allergiker müssen Ihre Allergie unbedingt unseren Mitarbeitern mitteilen!

P.S. Wir legen sehr viel Wert auf einheimische Lieferanten,
mit Produkten aus unserer Region!
Dieses Symbol verweist in unserer Karte auf die
entsprechende regionale Herkunft der Lebensmittel

NATURPARK-
WIRT

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

PARTNER
Nationalpark Schwarzwald

Schmeck den Schwarzwald