

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

Bunter Salatteller der Saison

AI,F,G,I,J

€ 8,80

Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle

AI,F,G,I,J, O4

€ 11,80

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

Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce,
Petersilienkartoffel mit Blatt- und Rote Bete Salat

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

€ 20,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt,
mit Kartoffel- und Grünem Salat

AI,C,F,G,I,J,O4



€ 19,90

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe

AI,C,F,I,J,O3

€ 19,90

Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel
geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat

AI,C,,GF,I,J

€ 19,90

2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle

AI,C,F,G,I,J,O4

€ 19,90

Hausgemachter Sauerbraten mit heimischem Schmorgemüse,
Brettspätzle, Preiselbeerapfel und Champignons in Cremesauce

AI,C,F,G,I,J,O4

€ 26,90

Vegetarisch

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

AI,C,F,G,I,J

€ 25,90

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
und handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 25,90

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur

AI,C,F,G,I,

€ 25,90

Kartoffelkloß geschmälzt an frischen Steinchampignons in Cremesauce,
an Bohnen- Tomatengemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 25,90

Wild aus Freudenstädter Wäldern

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



€ 37,50

Geschnetzelter Rehrücken aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Preiselbeer Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel*
Al,C,F,G,I,J,O4

€ 39,90

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
Al,C,F,G,I,J

€ 19,90

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

€ 30,50

Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce
Al,F,G,I,J,O4

€ 28,50

Bunte Salatplatte der Saison mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten
Al,F,G,I,J

€ 30,90

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

€ 32,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat
Al,C,F,G,I,J

€ 32,80

Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites
Al,C,F,G,I,J,O4

€ 36,90

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



€ 30,20

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen
Al,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 30,20

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle mit Bärlauchsauce, Frühlings-Kohlrabi und Sauerrahmklößchen
Al,C,D,F,G,HI,N,I,J

€ 30,20

Seefisch

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

€ 26,80

Spargelkarte



Suppen

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Flädle

AI,C,F,G,I,J

€ 8,20

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle

AI,F,G,I,J

€ 8,20

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Garnele

AI,B,F,G,I,J

€ 9,20

Vorspeisen

Filet der gerauchten Forelle in Wildkräuter an Blattsalat
mit Bärlauchpesto und frischem Spargel

AI,D,N,F,G,I,J

€ 19,80

Die Portion frischer Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 27,90

...mit Tagliatelle an Morchelsauce

AI,C,F,G,I,J

€ 28,50

...mit rohem und gekochtem Schinken

AI,C,F,G,I,J,O4

€ 28,50

...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 29,80

...mit Schweine Lendchen an feiner Morchelsauce, mit
Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 36,80

...mit einem Wiener Schnitzel, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 38,80

...Cordon Bleu von der Forelle in Bröseln gebacken mit Hummerkrabbe
und Schwenkkartoffelchen.

AI,B,N,F,G,I,J

€ 39,80

...geschmorter Kaninchenkeule in Weißwein Sahnesauce und feinen Tagliatelle

AI,C,F,G,I,J,O4

€ 33,90

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Walnuss-Krokant Parfait mit Brombeerragout

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



€ 11,90

Tages Dessert

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

€ 10,50