



## Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln AI,C,F,G,I,J	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle AI,C,F,G,I,J	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne AI,F,G,I,J	€ 7,80
Bunter Salatteller der Saison AI,F,G,I,J	€ 8,50

## Gerichte aus heimischen Gewässern

Paniertes Wels-Filet mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat AI,C,D,F,G,N,I,J	€ 23,80
Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Rieslingsauce, Blattspinat und Tagliatelle AI,C,D,F,G,N,I,J	 € 27,80
Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen AI,C,D,F,G,HI,N,I,J	€ 26,50


## Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und Grünem Salat AI,C,F,G,I,J,O4	 € 16,80
Gaisburger Marsch mit Ochsenfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe AI,C,F,I,J,O3	€ 16,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat AI,C,,GF,I,J	€ 16,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle AI,C,F,G,I,J,O4	€ 16,80
Gekochte Rinderbrust vom Jungrind an feiner Meerrettichsauce, Schmorgemüsen und knusprigen Bratkartoffeln AI,C,F,G,I,J,O4	€ 23,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle AI,C,F,G,I,J,O4	€ 23,80
Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit knusprigen Bratkartoffeln an Meerrettich Sauce und Salatgarnitur AI,F,G,I,J,O4	€ 19,80


## Unsere Klassiker

Bunte Salatplatte der Saison mit gebratenen Putenstreifen A1,F,G,I,J	€ 19,80
Salatplatte mit einem Rumpsteak an Kräuterbutter und Schmortomaten A1,F,G,I,J	€ 28,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites A1,C,F,G,I,J	€ 18,50
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat A1,C,F,G,I,J	€ 19,80
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce A1,F,G,I,J,O4	€ 23,80
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J	€ 28,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 29,80
Rostbraten Waidmann mit Speck- Pfifferlingen, bunter Gemüsegar nitur und Pommes Frites* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 34,80

## Aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Pfifferlinge, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel* A1,C,F,G,I,J,O4	 € 25,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Knödel* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 32,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 34,80

## Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöfelchen an Rieslingsauce und frischem Gemüse umlegt A1,C,F,G,I,J	 € 21,50
Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Rieslingsauce, heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat A1,C,F,G,I,J	€ 21,50
Gebratener Schweizer Kartoffel-Serviettenkloß mit Butterbrösel geschmälzt, frischen Steinchampignons und Wurzelgemüsen A1,C,F,G,I,J	€ 21,50
Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse auf handgeschabten Spätzle A1,C,F,G,I,J	€ 21,50

# Unsere Pfifferling Karte



## Suppen und Vorspeisen

Cremsüppchen vom Pfifferling mit frischen Kräutern aus unserem Garten <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Cremsüppchen vom Pfifferling mit einem Semmelknödelchen und frischen Kräutern aus unserem Garten <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Sommerliche Blattsalate mit gedünsteten Pfifferlingen, Speck und Kracherle <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 10,80
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten <small>AI,D,N,F,G,I,J</small>	€ 15,80

## Hauptgänge

Frische Pfifferlinge Schwarzwälder Art mit Speck und Zwiebeln, Kräuter-Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 24,80
Zwei Schweinelendchen mit frischen Speck-Pfifferlingen in Cremesauce, handgeschabten Spätzle und Kräuter-Semmelknödeln* <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 27,50
Hüftsteak vom Kalb mit frischen Speck-Pfifferlingen, mit Mandel-Brokkoli, und Tagliatelle* <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 32,50
Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle, mit Rahm-Pfifferlingen, Kohlrabisgemüse und Sauerrahmklöschen <small>AI,D,N,F,G,I,J</small>	€ 27,80

## Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen vegetarischen Rahm-Pfifferlingen und Gemüse umlegt <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 21,80
Vegetarische Pfifferlinge in Cremesauce mit frischen Küchenkräutern, Semmelknödeln und Blattsalate <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 24,80

### Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Rhabarber Parfait mit Schmand  
und badischen Erdbeeren mariniert

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



€ 8,50

Tages Dessert

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

€ 7,50



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!



NATURPARK-  
WIRT & HOTEL



Schmeck den Schwarzwald