



Suppen & Salat

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

Gerichte aus heimischen Gewässern

Paniertes Wels-Filet mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat Al,C,D,F,G,N,I,J	 € 23,80
Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Rieslingsauce, Blattspinat und Tagliatelle Al,C,D,F,G,N,I,J	€ 27,80
Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen Al,C,D,F,G,HI,N,I,J	€ 26,50
Gebratenes Filet von der Forelle mit Bärlauch und Rosa Beeren Sauce, Kohlrabi Gemüse und Sauerrahmklöße Al,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 Al,C,F,G,I,J,O4	 € 16,80
Gaisburger Marsch mit Ochsenfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe Al,C,F,I,J,O3	€ 16,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat Al,C,,GF,I,J	€ 16,80
2 Kohlrouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 16,80
Gekochte Rinderbrust vom Jungrind an feiner Meerrettichsauce, Schmorgemüsen und knusprigen Bratkartoffeln Al,C,F,G,I,J,O4	€ 23,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 23,80
Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit knusprigen Bratkartoffeln an Meerrettich Sauce und Salatgarnitur Al,F,G,I,J,O4	€ 19,80


Unsere Klassiker

Salatplatte mit einem Rumpsteak an Kräuterbutter und Schmortomaten <small>A1,F,G,I,J</small>	€ 28,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>A1,C,F,G,I,J</small>	€ 18,50
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat <small>A1,C,F,G,I,J</small>	€ 19,80
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce <small>A1,F,G,I,J,O4</small>	€ 23,80
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Cremesauce mit handgeschabten Spätzle <small>A1,F,G,I,J,</small>	€ 24,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat <small>A1,C,F,G,I,J</small>	€ 28,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle <small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 29,80
Rostbraten Waidmann mit Speck- Pfifferlingen, bunter Gemüsegar nitur und Pommes Frites* <small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 34,80

Aus Freudenstädter Wäldern

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

Vegetarisch

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

Spargelkarte 2022



Suppen

Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle A1,F,G,I,J	€ 7,80
Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Hummerkrabbe und Bärlauch A1B,N,F,G,I,J	€ 8,80
Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 7,80

Vorspeisen und Salate

Gemischte sommerliche Blattsalate der Saison mit frischem Spargel und Erdbeeren garniert A1,B,N,F,G,I,J	€ 10,80
Filet der gerauchten Forelle in Wildkräuter gebraten an Blattsalat mit Orangen Anissauce und frischem Spargel A1,D,N,F,G,I,J	€ 16,80

Die Portion frischer Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 23,50
...mit Tagliatelle an Morchelsauce und bunten Gemüsen A1,C,F,G,I,J	€ 24,50
...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 24,50
...Schweizer Art, mit gekochtem Schinken und Emmentaler gratiniert an Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 23,80
...Langenwaldsee Art mit Lardo- Speckstreifen mit Gorgonzola überbacken und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J,O4	€ 28,80
...mit einem Wiener Schnitzel, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 32,80
...mit Schweine Lendchen, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 33,80
...mit einem Rumpsteak an dreierlei Pfeffer Schmand Sauce, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln A1,C,F,G,I,J	€ 36,80
...Cordon Bleu von der Forelle in Bröseln gebacken mit Hummerkrabbe und Schwenkkartoffelchen. A1,B,N,F,G,I,J	€ 32,80

