


Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,50
Gulaschsuppe A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Klare Brühe mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne A1,F,G,I,J	€ 7,80
Rahmsuppe vom Kürbis mit einer Leberpraline A1,C,F,G,I,J	€ 7,80
Bunter Salatteller der Saison A1,F,G,I,J	€ 8,50
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle A1,F,G,I,J, O4	€ 10,80
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern gebraten an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten A1,D,N,F,G,I,J	€ 16,50


Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebeln und Speck geschmälzt, auf Sauerkraut und Kartoffel-Sahnepüree A1,C,F,G,I,J,O4	 € 17,50
Gekochter Rinder-Tafelspitz an feiner Meerrettichsauce, Schmorgemüse und Bratkartoffeln A1,F,G,I,J,O4	€ 17,50
Gaisburger Marsch mit Ochsenfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe A1,C,F,I,J,O3	€ 17,50
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat A1,C,,GF,I,J	€ 17,50
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 17,50
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 23,80

Unsere Klassiker

Schwäbische Alblinsen mit Saitenwürstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle	€ 16,80
<small>A1,F,G,I,J,O4</small>	
Salatplatte mit einem Rumpsteak an Kräuterbutter und Schmortomaten	€ 28,80
<small>A1,F,G,I,J</small>	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 18,50
<small>A1,C,F,G,I,J</small>	
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat	€ 20,50
<small>A1,C,F,G,I,J</small>	
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce	€ 24,80
<small>A1,F,G,I,J,O4</small>	
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Cremesauce mit handgeschabten Spätzle	€ 24,80
<small>A1,F,G,I,J</small>	
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat	€ 28,80
<small>A1,C,F,G,I,J</small>	
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle	€ 29,80
<small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	
Rostbraten mit Pfeffer-Schmandsauce, bunter Gemüse garnitur und Pommes Frites*	€ 34,80
<small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	

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, Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel*	€ 32,50
<small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen*	€ 34,80
<small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	
Rehrücken aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Mandelbällchen, Wirsinggemüse und Kürbis	€ 38,00
<small>A1,C,F,G,I,J,O4</small>	

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

€ 27,50

Gebratenes Forellenfilet mit pikanter Meerrettich- Preiselbeersöße,
gedünsten Wirsingstreifen und geschwenkten Kartoffeln

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

€ 27,50

Vegetarisch

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

AI,C,F,G,I,J



€ 21,80

Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Rieslingsauce,
heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat

AI,C,F,G,I,J

€ 21,80

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
auf handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 21,80

Knusprige Weizentaler, Bratlinge von Grünkernen und
Kräuter-Semmelknödel auf hausgemachtem Sauerkraut

AI,C,F,G,I,J

€ 21,80

Sauerrahmklößchen auf Rote Bete Rahm Gemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 21,80

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Tannentrieb Parfait mit fein mariniertem Thymian Apfel

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



€ 8,50

Tages Dessert

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

€ 7,50

**Zu Martini, bieten wir Ihnen vom
11.11.2022 bis 13.11.2022 frische Martinsgans.**
Wir bitten um Vorbestellung.
Unsere Freilandgänse kommen
vom Geflügelhof Schneckenburger aus Bergfelden



Liebe („Freudenstädter“) Restaurantgäste,

Sie liegen uns sehr am Herzen und wir sind bestrebt, Sie auch noch in ferner Zukunft bewirten zu dürfen. Leider schließen aber immer mehr Häuser ihr À-la-carte-Restaurant aufgrund der zunehmenden Personalnot. Diese Problematik geht leider auch nicht an uns spurlos vorbei!

Wir bitten daher um Ihre Mithilfe: → Wir brauchen eine Köchin oder einen Koch!

Also wenn Sie jemanden kennen, hier ein paar Gründe, warum es sich lohnen könnte, bei uns zu arbeiten!

- Wir haben ein **Mega-Team** aus jungen, regionalen und **gelernten Köchen & Köchinnen**.
- **Garantierter Urlaub über Weihnachten und in den Pfingstferien!**
- **Wir zahlen mehr als dein letztes Brutto**, versprochen!
- **In der Regel Feierabend zwischen 20:30 Uhr und 21:00 Uhr ohne Überstunden.**
- Wir zahlen **Sonntagszuschläge** sowie **Sonderzahlungen als Anerkennung für gute Leistung**.
- Bei uns stehen stets die **Qualität** der Lebensmittel und die **Kochkunst** im Vordergrund.

Besonderer Wert wird auf die Zubereitung regionaler Produkte aus ökologischer Landwirtschaft gelegt. Das Geheimnis unseres Küchenchefs liegt in der Frische unserer Zutaten sowie dem persönlichen Kontakt zu Lieferanten und Produzenten. Wir kochen immer frisch und verzichten auf Convenience. Unser Hotel Langenwaldsee ist seit 2014 nach EMAS zertifiziert, dem härtesten Umweltsiegel weltweit. Wir leben und lieben unsere Heimat und arbeiten sehr eng mit regionalen Partnern zusammen.

Wir würden uns über eine Bewerbung sehr freuen. E-Mail: ck@hotel-langenwaldsee.de



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)

= 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 dennoch Spuren von Zusatzstoffen und allen 14 Allergenen enthalten. Allergiker müssen Ihre Allergie unbedingt unseren Mitarbeitern mitteilen!



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!

