

## 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

## Unsere Fischgerichte

Gebackene Filets von der Scholle mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat Al,C,D,F,G,N,I,J	€ 24,80
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	€ 27,50



## Sommerliches für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill mit fruchtiger Zitronensoße, knusprigem Gemüseibekuchen und Blattsalaten garniert	€ 16,80
--	---------

Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit knusprigen Bratkartoffeln an Meerrettichsoße und sommerlichen Salaten garniert Al,F,G,I,J,O4	€ 16,80
---	---------

## Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und Grünem Salat Al,C,F,G,I,J,O4	€ 17,50
---	---------



Gaisburger Marsch mit Ochsenfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe Al,C,F,I,J,O3	€ 17,50
--	---------

Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat Al,C,,GF,I,J	€ 17,50
---	---------

2 Kohlrouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 17,50
---	---------


Kalbsschmand-Gulasch mit Steinchampignons, Schmorgemüsen und handgeschabte Spätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 24,80
---	---------

Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle Al,C,F,G,I,J,O4	€ 24,80
--	---------


## 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	€ 20,80
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce A1,F,G,I,J,O4	€ 24,80
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 an pikanter Pfeffersöße mit Gemüsen garniert 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	 € 26,80
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Knödel * A1,C,F,G,I,J,O4	€ 32,80
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen * A1,C,F,G,I,J,O4	€ 35,80

## Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöfelchen an Rieslingsauce und frischem Gemüse umlegt A1,C,F,G,I,J	 € 21,80
Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Rieslingsauce, heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat A1,C,F,G,I,J	€ 21,80
Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse auf handgeschabten Spätzle A1,C,F,G,I,J	€ 21,80

# Unsere Pfifferling Karte



## Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Pfifferling mit frischen Kräutern aus unserem Garten Al,C,F,G,I,J	€ 7,80
Cremesüppchen vom Pfifferling mit einem Semmelknödelchen und frischen Kräutern aus unserem Garten Al,C,F,G,I,J	€ 7,80
Sommerliche Blattsalate mit gedünsteten Pfifferlingen, Speck und Kracherle Al,C,F,G,I,J	€ 11,80
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten Al,D,N,F,G,I,J	€ 16,80

## Hauptgänge

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

## Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen vegetarischen Rahm-Pfifferlingen und Gemüse umlegt Al,C,F,G,I,J	€ 22,80
Vegetarische Pfifferlinge in Cremesauce mit frischen Küchenkräutern, Semmelknödeln und Blattsalate Al,C,F,G,I,J	€ 24,80

## Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Tannentrieb Parfait 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!

