

Suppen

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne A1,F,G,I,J	€ 7,80

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison A1,F,G,I,J	€ 8,50
Pikant mariniertes Ackersalat mit Speck und Croutons A1,C,F,G,I,J	€ 10,80

See Fisch

Paniertes Seelachs-Filet mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 23,80
---	---------

Gerichte aus heimischen Gewässern

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Rieslingsauce, Blattspinat und Tagliatelle A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 27,80
Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen A1,C,D,F,G,HI,N,I,J	€ 27,50
Gebratenes Filet von der Forelle mit Bärlauch und Rosa Beeren Sauce, Kohlrabi Gemüse und Sauerrahmklöße A1,C,D,F,G,HI,N,I,J	€ 27,50



Aus dem Schwarzwald-Naturpark


Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und Grünem Salat A1,C,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 Kohlrouladen 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	€ 24,80
Gekochte Rinderbrust vom Jungrind an feiner Meerrettichsauce, Schmorgemüsen und knusprigen Bratkartoffeln A1,C,F,G,I,J,O4	€ 24,80




Unsere Klassiker

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	€ 20,50
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce A1,F,G,I,J,O4	€ 24,80
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Cremesauce mit handgeschabten Spätzle A1,F,G,I,J,	€ 24,80
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J	€ 28,80
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 Pfeffersauce mit Gemüse garnitur 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
Geschnetzelter Rehrücken an Morchel Rahmsoße mit Mandelbrokkoli, Pfifferlingen, Knödel und handgeschabten Spätzle* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,80
Rehrücken Medaillons aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Preiselbeer-Apfel, Wirsinggemüse und Kartoffel-Serviettenkloß A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,80

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
Gebratener Schweizer Kartoffel-Serviettenkloß mit Butterbrösel geschmälzt, frischen Steinchampignons und Bohnen-Tomatengemüse A1,C,F,G,I,J	€ 21,80

Spargelkarte 2023



Suppen

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Hummerkrabbe und Bärlauch <small>AI,B,N,F,G,I,J</small>	€ 8,80
Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Flädle <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80

Vorspeisen und Salate

Filet der gerauchten Forelle in Wildkräuter gebraten an Blattsalat mit Orangen Anissauce und frischem Spargel <small>AI,D,N,F,G,I,J</small>	€ 16,80
--	---------

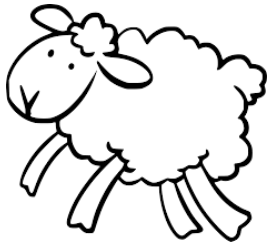
Die Portion frischer Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 24,50
...mit Tagliatelle an Morchelsauce und bunten Gemüsen <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 26,50
...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 26,80
...mit gekochtem und rohem Schwarzwälder Schinken <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 25,80
...Langenwaldsee Art mit Lardo- Speckstreifen mit Gorgonzola überbacken und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 28,80
...mit Schweine Lendchen, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 32,80
...mit einem Wiener Schnitzel, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 34,80
...mit einem Rumpsteak an dreierlei Pfeffer Schmand Sauce, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 36,80
...Cordon Bleu von der Forelle in Bröseln gebacken mit Hummerkrabbe und Schwenkkartoffelchen. <small>AI,B,N,F,G,I,J</small>	€ 32,80

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Kaffee-Baileys Parfait mit Nuss Crunch an Beerenragout <small>AI,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J</small>	€ 8,50
Tages Dessert <small>AI,C,F,G,Ha,b,c,g</small>	€ 7,50





Vom Osterlamm



Suppe

Klare Brühe vom Osterlamm mit Brät-Kräuterklößchen
und gebratener Shiitake-Grießschnitte

€ 7,80

Vorspeise

Praline vom Weidelamm im Weißbrotkleid gebraten mit
Spargelsalat und Gemüseblattsalaten

€ 16,80

Gerichte

Schmandgulasch vom Weidelamm mit Schmorgemüse
und handgeschabte Spätzle

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

€ 29,80

Gefülltes Brüstchen vom Weidelamm aus dem Backofen mit Kohlrabi
und Mandelbällchen

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

€ 29,50

Braten vom Weidelamm am Stangenspargel,
mit grünen Bohnen, Tomätchen und Rosmarin Kartoffeln

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

€ 31,80

Nüßle vom Weidelamm in Kräuter Bröseln gebraten, mit
Bärlauchnocchis und frischem Spargel

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

€ 32,80



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!