


## Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Klare Brühe mit Flädle <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne <small>Al,F,G,I,J</small>	€ 7,80
Bunter Salatteller der Saison <small>Al,F,G,I,J</small>	€ 8,50
Bunte Salatplatte der Saison mit gebratenen Putenstreifen <small>Al,F,G,I,J</small>	€ 19,20

## Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat, mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti <small>Al,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 18,80
Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit knusprigen Bratkartoffeln an Meerrettichsoße und sommerlichen Salaten garniert <small>Al,F,G,I,J,4</small>	€ 18,80

## Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	 € 18,80
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe <small>Al,C,F,I,J,O3</small>	€ 18,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat <small>Al,C,,GF,I,J</small>	€ 18,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 18,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, Schmorgemüse und Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 25,80
Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce, knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Schmorgemüse <small>Al,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 25,80

## Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöfelchen an Rieslingsoße und frischem Gemüse umlegt <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 23,80
Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse und handgeschabten Spätzle <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 23,80
Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Riesling Sauce, heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat <small>Al,C,F,G,I,J</small>	€ 23,80

### Aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel \*

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



€ 28,80

Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle und Knödel \*

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

€ 35,50

Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen \*

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

€ 37,80

### Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

AI,C,F,G,I,J

€ 19,80

Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat

AI,C,F,G,I,J

€ 22,50

Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce

AI,F,G,I,J,O4

€ 27,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat

AI,C,F,G,I,J

€ 32,50

Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle

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

€ 30,80

Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten

AI,F,G,I,J

€ 30,80

### Seefisch

Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat

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

€ 25,80

### Heimische Fischgerichte

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Riesling Sauce, Blattspinat und Tagliatelle

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



€ 28,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen

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

€ 28,80

### Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Tannentrieb-Parfait mit marinierten badischen Erdbeeren

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



€ 9,90

Tages Dessert

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

€ 9,50

# 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	€ 12,80
Filet von der gerauchten Forelle mit Wildkräutern gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten Al,D,N,F,G,I,J	€ 17,80

## Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen an Speck-Pfifferlingen in Cremesauce mit Blattsalat Al,C,,GF,I,J	€ 24,80
Frische Pfifferlinge Schwarzwälder Art mit Speck und Zwiebeln, Kräuter-Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison Al,C,F,G,I,J	€ 25,80
Zwei Schweinelendchen mit frischen Speck-Pfifferlingen in Cremesauce, handgeschabten Spätzle und Kräuter-Semmelknödeln* Al,C,F,G,I,J	€ 30,50
Hüftsteak vom Kalb mit frischen Speck-Pfifferlingen, mit Mandel-Brokkoli, und Tagliatelle* Al,C,F,G,I,J	€ 33,50
Gebratenes Filet von der Forelle, mit Rahm-Pfifferlingen, Kohlrabi Gemüse und Sauerrahmklöschen Al,D,N,F,G,I,J	€ 28,80
Rostbraten Waidmann Art mit Speck-Pfifferlingen, bunten Gemüsen garniert und Pommes Frites Al,C,F,G,I,J,O4	€ 36,80

## Vegetarisch

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



P.S. Wir legen sehr viel Wert auf einheimische Lieferanten, mit Produkten aus unserer Region!

Dieses Symbol verweist in unserer Karte auf die entsprechende regionale Herkunft der Lebensmittel



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



Schmeck den  Schwarzwald

Schmeck den Süden  
Gastronomien  
Baden-Württemberg

 PARTNER  
Nationalpark Schwarzwald