Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln
A1,C,F,G,I,J — € 8,80

Klare Brühe mit Flädle
A1,C,F,G,I,J — € 8,20

Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne
A1,F,G,I,J — € 8,20

Bunter Salatteller der Saison
A1,F,G,I,J — € 8,80

Bunte Salatplatte der Saison mit gebratenen Putenstreifen
A1,F,G,I,J — € 22,80

Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak,
Kräuterbutter und Schmortomaten
A1,F,G,I,J — € 30,80

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat,
mit Zitronen-Rosa-Beeren-Sauce und hausgemachtem Risotto-Rösti
A1,C,D,F,G,N,I,J — € 19,90

Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Speck-Pfifferlingen,
geschmälztem Knödelchen und Blattsalaten
A1,C,D,F,G,N,I,J — € 20,50

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt,
mit Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 19,80

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe
A1,C,F,I,J,O3 — € 19,80

Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel
geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,,GF,I,J — € 19,80

2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 19,80

Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel,
Schmorgemüsen und Spätzle
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 26,80

Wild aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, frischen Speck-Pfifferlingen,
Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel *
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 30,80

Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm
mit Preiselbeer-Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel *
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 36,50

Geschnetzelter Rehrücken aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm,
Preiselbeer Apfel, frischen Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel*
A1,C,F,G,I,J,O4 — € 39,80

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
A1,C,F,G,I,J — € 19,80

Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,F,G,I,J — € 23,50

Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle
A1,C,F,G,I,J — € 29,80

Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce
A1,F,G,I,J,O4 — € 28,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat
A1,C,F,G,I,J — € 32,50

Heimische Fischgerichte

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Riesling Sauce, Blattspinat und Tagliatelle
A1,C,D,F,G,N,I,J — € 29,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen
A1,C,D,F,G,H1,N,I,J — € 29,80

Seefisch

Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat
A1,C,D,F,G,N,I,J — € 26,80

Vegetarisch

Cordon-Bleu vom Wirsing mit Pfefferkartöffelchen an Rieslingsoße und frischem Gemüse umlegt
A1,C,F,G,I,J — € 25,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse und handgeschabten Spätzle
A1,C,F,G,I,J — € 25,50

Vegetarischer Gemüsegulasch mit Kräuterknödel und Brokkoli Garnitur
A1,C,F,G,I, — € 25,50

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Parfait von Schwarzwälder Tannentrieben mit frischen marinierten Erdbeeren
A1,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J — € 11,90

Tages Dessert
A1,C,F,G,Ha,b,c,g — € 10,50

Unsere Pfifferling Karte

Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Pfifferling mit frischen Kräutern aus unserem Garten A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Cremesüppchen vom Pfifferling mit einem Semmelknödelchen und frischen Kräutern aus unserem Garten A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Sommerliche Blattsalate mit gedünsteten Pfifferlingen, Speck und Kracherle A1,C,F,G,I,J	€ 13,80
Filet von der gerauchten Forelle mit Wildkräutern gebraten an frischen Speck-Pfifferlingen und Gemüseblattsalaten A1,D,N,F,G,I,J	€ 18,80

Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen an frischen Speck-Pfifferlingen mit Blattsalat A1,C,,GF,I,J	€ 25,80
Frische Pfifferlinge Schwarzwälder Art mit Speck und Zwiebeln, Kräuter-Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison A1,C,F,G,I,J	€ 26,80
Zwei Schweinelendchen mit frischen Speck-Pfifferlingen in Cremesauce, handgeschabten Spätzle und Kräuter-Semmelknödeln* A1,C,F,G,I,J	€ 31,80
Hüftsteak vom Kalb mit frischen Speck-Pfifferlingen, mit Mandel-Brokkoli, und Tagliatelle* A1,C,F,G,I,J	€ 34,50
Gebratenes Filet von der Forelle, mit frischen Rahm-Pfifferlingen, Kohlrabi Gemüse und Sauerrahmklöschen A1,D,N,F,G,I,J	€ 29,80
Rostbraten Waidmann Art mit frischen Speck-Pfifferlingen, bunten Gemüsen garniert und Pommes Frites A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,90

Vegetarisch

Tagliatelle mit frischen vegetarischen Rahm-Pfifferlingen und Gemüse umlegt A1,C,F,G,I,J	€ 25,80
Vegetarische Pfifferlinge in Cremesauce mit frischen Küchenkräutern, Semmelknödeln und Blattsalaten der Saison A1,C,F,G,I,J	€ 25,80
Kartoffelkloß geschmälzt an Pfifferlingen in Cremesauce, und Bohnen-Tomatengemüse A1,C,F,G,I,J	€ 25,80