

Suppen & Salat

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
Bunter Salatteller der Saison A1,F,G,I,J	€ 8,50
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle A1,F,G,I,J, O4	€ 11,50

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Ackersalat, mit Bärlauchsauce und hausgemachtem Risotto-Rösti A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 18,80
Hausgemachte Lamm-Maultaschen in Rosmarin Butter und Blattsalaten A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 18,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und Grünem Salat A1,C,F,G,I,J,O4	 € 18,80
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der geschmälzten Brühe A1,C,F,I,J,O3	€ 18,80
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat A1,C,,GF,I,J	€ 18,80
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 18,80
Gekochter Rinderbrust an feiner Meerrettichsauce, Preiselbeeren Schmorgemüse und Bratkartoffeln A1,F,G,I,J,O4	€ 25,80
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 25,80

Aus Freudenstädter Wäldern

Geschnetzelter Rehrücken aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen* A1,C,F,G,I,J,O4	 € 37,80
---	--

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 19,80
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 22,50
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce <small>AI,F,G,I,I,O4</small>	€ 27,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 32,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle <small>AI,C,F,G,I,J</small>	€ 29,80
Kalbschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 30,80
Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten <small>AI,F,G,I,J</small>	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites <small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 36,50

Seefisch

Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	€ 25,80
--	---------

Heimische Fischgerichte

Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Rieslingsauce, Blattspinat und Tagliatelle <small>AI,C,D,F,G,N,I,J</small>	 € 28,80
Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen <small>AI,C,D,F,G,HI,N,I,J</small>	€ 28,80
Gegrillte Filets von der Forelle mit Bärlauchsauce, Frühlings-Kohlrabigemüse und Sauerrahmklöschen <small>AI,C,D,F,G,HI,N,I,J</small>	€ 28,80

Vegetarisch

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

AI,C,F,G,I,J



€ 23,80

Kartoffelkloß geschmälzt an frischen Steinchampignons in Cremesauce, und Bohnen-Tomatengemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 23,80

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse Und handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 23,80

Spargelkarte 2024



Suppen

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle

AI,F,G,I,J

€ 8,80

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Flädle

AI,C,F,G,I,J

€ 7,80

Die Portion frischer Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 25,50

...mit Tagliatelle an Morchelsauce

AI,C,F,G,I,J

€ 27,50

...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 27,80

...mit Schweine Lendchen, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 33,80

...mit einem Wiener Schnitzel, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 36,80

...mit einem Rumpsteak an dreierlei Pfeffer Schmand Sauce,

Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

AI,C,F,G,I,J

€ 39,80

...Cordon Bleu von der Forelle in Bröseln gebacken mit Hummerkrabbe und Schwenkkartöffelchen.

AI,B,N,F,G,I,J

€ 34,80

Dessert aus eigener Patisserie:

Hausgemachtes Walnuss-Krokant-Parfait mit Tonkabohne und Brombeerenragout

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



€ 8,90

Tages Dessert

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

€ 8,50



Alle Gerichte können Sie auch weiterhin bei uns vorbestellen und bequem abholen.
Lieferungen nehmen wir nur nach Verfügbarkeit entgegen.



Wir machen Betriebsferien

vom 20.05.2024 bis einschließlich 29.05.2024



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 & HOTEL



Schmeck den Schwarzwald