


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
Marinierter Feldsalat mit Speck und Kracherle A1,F,G,I,J, O4	€ 12,50


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	€ 19,50
--	---------

Aus dem Schwarzwald-Naturpark

Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J,O4	 € 19,50
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln in der Brühe A1,C,F,I,J,O3	€ 19,50
Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat A1,C,,GF,I,J	€ 19,50
2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 19,50
Kalbs-Schmand-Gulasch mit Champignons in Cremesauce, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 26,50

Wild aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, 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, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Knödel * A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,50
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Speck-Pfifferlingen, Brettspätzle und Semmelknödelchen* A1,C,F,G,I,J,O4	€ 38,80

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
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce A1,F,G,I,J,O4	€ 28,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle A1,C,F,G,I,J	€ 29,80
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat A1,C,F,G,I,J	€ 32,50
Kalbsschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 32,80
Arrangement von Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten A1,F,G,I,J	€ 30,80
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites A1,C,F,G,I,J,O4	€ 36,50

Heimische Fischgerichte

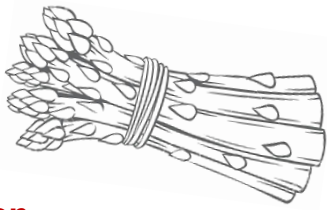
Cordon Bleu der Forelle mit Lachs-Käse-Fülle in feiner Riesling Sauce, Blattspinat und Tagliatelle A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 29,80
Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartöffelchen A1,C,D,F,G,H1,N,I,J	€ 29,80
Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle an Bärlauchsauce mit Rosa Beeren, Kohlrabigemüse und Sauerrahm-Klößchen A1,C,D,F,G,H1,N,I,J	€ 29,80

Seefisch

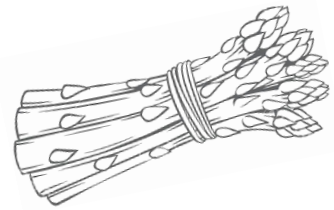
Fangfrisches Filet von der Scholle paniert mit Sauce Remoulade und Kartoffel- und grüner Salat A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 26,80
--	---------

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,J	€ 25,50



Spargelkarte



Suppen

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Flädle

A1,C,F,G,I,J

€ 8,80

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle

A1,F,G,I,J

€ 8,80

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Garnele

A1,B,F,G,I,J

€ 9,20

Vorspeisen

Filet der gerauchten Forelle in Wildkräuter gebraten an Blattsalat mit Orangen Anissauce und frischem Spargel

A1,D,N,F,G,I,J

€ 19,80

Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit frischem Spargel, Reibeküchle und Ackersalat mit Preiselbeer.-Vinaigrette

A1,C,D,F,G,N,I,J

€ 20,50

Die Portion frischer Stangenspargel...

...mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

A1,C,F,G,I,J

€ 26,50

...mit Tagliatelle an Morchelsauce

A1,C,F,G,I,J

€ 28,50

...mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Schwenkkartoffeln

A1,C,F,G,I,J

€ 28,80

...mit gekochtem und rohem Schwarzwälder Schinken

A1,C,F,G,I,J

€ 27,80

...Langenwaldsee Art mit Lardo- Speckstreifen mit Gorgonzola überbacken und Schwenkkartoffeln

A1,C,F,G,I,J,O4

€ 30,80

...mit Schweine Lendchen an feiner Morchelsauce, mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

A1,C,F,G,I,J

€ 35,80

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

A1,C,F,G,I,J

€ 37,80

...mit einem Rumpsteak an dreierlei Pfeffer Schmand Sauce, Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

A1,C,F,G,I,J

€ 40,80

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

A1,B,N,F,G,I,J

€ 36,80

Dessert aus eigener Konditorei:

Hausgemachtes Salz-Karamell-Parfait mit frischen Erdbeeren

A1,B,C,D,F,G,Ha,N,I,J

€ 10,90

Tages Dessert

A1,C,F,G,Ha,b,c,g

€ 10,50

