

Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln

Al,C,F,G,I,J

€ 8,50



Klare Brühe mit Flädle

Al,C,F,G,I,J

€ 7,80



Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne

Al,F,G,I,J

€ 7,80

Bunter Salatteller der Saison

Al,F,G,I,J

€ 8,50



Gemischte Blattsalate mit Speck und Kracherle

Al,F,G,I,J, O4

€ 9,50

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Blattsalat,
mit Bärlauchsauce und hausgemachtem Risotto-Rösti

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

€ 18,80

2 kleine Kalbsbouletten an Tomatensugo, Polentaplätzchen und Blattsalaten

Al,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

Al,C,F,G,I,J,O4

€ 18,80

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln
in der geschmälzten Brühe

Al,C,F,I,J,O3

€ 18,80

Hausgemachte Maultaschen mit Butter und Zwiebel
geschmälzt mit gemischtem Kartoffel- und grünem Salat

Al,C,,GF,I,J

€ 18,80

2 Kohl-Rouladen nach Omas Art in Specksauce, mit Brettspätzle

Al,C,F,G,I,J,O4

€ 18,80



Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel,
Schmorgemüsen und Spätzle

Al,C,F,G,I,J,O4

€ 25,80



Vegetarisch

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

Al,C,F,G,I,J

€ 23,80

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

Al,C,F,G,I,J

€ 23,80

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
Und handgeschabten Spätzle

Al,C,F,G,I,J

€ 23,80



Hausgemachte Spinat-Käse-Maultaschen an Rieslingsauce,
heimischem Schmorgemüse, Champignons und Blattspinat

Al,C,F,G,I,J

€ 23,80

Aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh, 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, Brettspätzle und Knödel*

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

€ 35,50



Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, 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

Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 29,80

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

Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites

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

€ 36,50

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 Rieslingsauce, Blattspinat und Tagliatelle

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

€ 28,80

Filets von der Forelle im Mandelkleid mit Blattspinat und Sahnekartoffelchen

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

€ 28,80

Gegrillte Filets von der Forelle mit Bärlauchsauce, Frühling-Kohlrabigemüse und Sauerrahmklöschen

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

€ 28,80



Spargelkarte 2024

Suppen

Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Flädle

AI,C,F,G,I,J

€ 7,80



Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Frühlings-Kräutern und Kracherle

AI,F,G,I,J

€ 8,80



Cremsüppchen vom Stangenspargel mit Garnele

AI,B,F,G,I,J

€ 9,20

Vorspeisen

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

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

€ 18,80



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 gekochtem und rohem Schwarzwälder Schinken

AI,C,F,G,I,J

€ 26,80



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

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

€ 29,80

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

AI,C,F,G,I,J

€ 34,80

...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 Schwenkkartoffelchen.

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

€ 35,80

...Rehrückenmedaillons an feiner Morchel Sauce, Mandelbällchen und Sauce Hollandaise

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

€ 42,00

Dessert aus eigener Patisserie:

Hausgemachtes Tannentrieb-Parfait mit marinierten Erdbeeren

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

€ 8,90



Tages Dessert

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

€ 8,50



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 & HOTEL



Schmeck den  Schwarzwald

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

 PARTNER
Nationalpark Schwarzwald