

Suppen & Salat

Klare Brühe mit Leberknödel und geschmälzten Zwiebeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffelwürfeln A1,C,F,G,I,J	€ 8,80
Klare Brühe mit Flädle A1,C,F,G,I,J	€ 7,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne A1,F,G,I,J	€ 7,80
Rahmsuppe vom Kürbis mit einer Leberpraline A1,C,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
Filet von der gerauchten Schwarzwaldforelle mit Wildkräutern gebraten an Preiselbeer Meerrettich Sahne, Kürbis und Blattsalaten A1,D,N,F,G,I,J	€ 16,50

Für den kleinen Hunger

Eine Tranche Lachs vom Grill an pikant mariniertem Ackersalat, mit Riesling-Pfeffersoße und knusprigem Gemüsereibekuchen A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 18,80
Zwei knusprige Boulettchen vom Reh mit Pfifferlingen, frischem Apfelrotkraut und Kartoffelpüree A1,C,D,F,G,N,I,J	€ 18,80

Aus dem Schwarzwald-Naturpark


Hausgemachte Leberknödel mit Zwiebel und Speck geschmälzt, mit Sauerkraut und Kartoffel-Sahnepüree 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
Sauerbraten vom Dettinger Jungrind mit gefülltem Preiselbeer-Apfel, frischen Champignons, Schmorgemüsen und Spätzle A1,C,F,G,I,J,O4	€ 25,80
Hausgemachte Rindfleischroulade an Speck-Pfifferlingen, Apfel-Rotkraut und Semmelknödel A1,C,F,G,I,J,O4	€ 25,80



Unsere Klassiker

Schwäbische Linsen mit Saitenwurstle und Speck, mit Butterzwiebeln geschmälzt und handgeschabte Spätzle	€ 18,80
<small>AI,F,G,I,J,O4</small>	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 19,80
<small>AI,C,F,G,I,J</small>	
Sonntagsbraten mit handgeschabten Brettspätzle, Steinchampignons, gemischtem Kartoffel- und Grünem Salat	€ 22,50
<small>AI,C,F,G,I,J</small>	
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce, knusprigen Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Steinchampignons in Cremesauce	€ 26,50
<small>AI,F,G,I,J,O4</small>	
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Kartoffel- und grünem Salat	€ 32,50
<small>AI,C,F,G,I,J</small>	
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons und Handgeschabte Spätzle	€ 29,80
<small>AI,C,F,G,I,J</small>	
Kalbschnitzel Schwaben Hansel mit einer Schinken-Käse-Füllung in Cremesauce mit frischen Champignons und handgeschabten Spätzle	€ 30,80
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	
Arrangement von herbstlichen Salaten mit einem Rumpsteak, Kräuterbutter und Schmortomaten	€ 30,80
<small>AI,F,G,I,J</small>	
Rostbraten an pikanter Pfeffersoße mit Gemüse garniert und Pommes Frites	€ 36,50
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	

Aus Freudenstädter Wäldern

Gulasch vom heimischen Reh mit Brokkoli, Pfifferlinge, Brettspätzle, Preiselbeer-Apfel und Knödel*	
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	€ 28,50
Schnitzel vom Reh aus Freudenstädter Wäldern am Wacholder-Rahm mit Preiselbeer-Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Knödel *	€ 34,80
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	
Geschnetzeltes Reh aus Freudenstädter Wäldern im Morchelrahm, Dunst Apfel, Pfifferlinge, Brettspätzle und Semmelknödelchen *	€ 36,80
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	
Rehrückenmedaillons aus Freudenstädter Wäldern an Estragon-Pfeffersauce, Wirsinggemüse und Mandelbällchen	€ 38,80
<small>AI,C,F,G,I,J,O4</small>	

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 Sahnekartöffelchen

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

€ 28,50

Gegrillte Filets von der Schwarzwaldforelle mit Meerrettich-Preiselbeersöße,
Wirsinggemüse und geschwenkte Kartoffeln

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

€ 28,50

Vegetarisch

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

AI,C,F,G,I,J

€ 23,50

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

AI,C,F,G,I,J

€ 23,50

Bolognese von Alblinsen und Tomatenwürfel mit Schmorgemüse
Und handgeschabten Spätzle

AI,C,F,G,I,J

€ 23,50

Kartoffelkloß geschmälzt an frischen Steinchampignons in Cremesauce,
an Kürbis und Bohnengemüse

AI,C,F,G,I,J

€ 23,50

Dessert aus eigener Patisserie:

Hausgemachtes Kaffee-Baileys-Parfait mit Schokoladen-Nuss-Crunch
und Waldbeerenragout

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 21.01.2024 bis einschließlich 01.02.2024



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