





## Aperitif 0,25l ...

„Mionetto Hugo“ Erfrischender Weißwein mit Holunderblütenaroma, mit Eis, Limetten und Minze	€ 4,40
„Aperol Spritz“ Prosecco mit Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe	€ 4,40
„Martini Spritz“ Martini mit Sekt und Tonic Water, Eiswürfel, Limette und Minze	€ 4,60




## Vorspeisen ...

 <b>SCHWARZWÄLDER FORELLENFILET</b> geräuchert, mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	€ 6,80
 <b>HAUSGEMACHTE WILDMAULTASCHENECKEN</b> auf lauwarmen Linsensalat, mit Speckchip	€ 5,80
<b>HONIGMELONE</b> mit Schwarzwälder Schinken an Salatbukett, Toast und Butter	€ 5,80


## Für die kleinen Gäste ...

<b>PORTION POMMES FRITES mit Ketchup</b>	€ 3,00
 <b>PORTION HAUSGEMACHTE SPÄTZLE mit Sauce</b>	€ 3,00
<b>GEBACKENES HÄHNCHENFILET</b> mit Pommes frites und kleinem Salatteller	€ 6,20
 <b>KLEINES SCHNITZEL PANIERT</b> mit Pommes frites und kleinem Salatteller	€ 6,20




## Sommersalate ...

	<b>KLEINER BUNTER BEILAGENSALAT</b>	€ 3,80
	<b>GROSSE BUNTE SALATPLATTE</b> frische bunte Salate mit gekochtem Schinken und Ei, auf Wunsch ohne Schinken, dafür mit Käse	€ 11,20
	<b>SALATPLATTE „LOUISIANA“</b> bunte Salate mit kleinem Rumpsteak und Kräuterbutter	€ 15,20
	<b>SALATPLATTE „RUSTIKAL“</b> bunte Sommersalate mit Kartoffelsalat, Eiersalat und Wurstsalat	€ 11,80
	<b>„SCHWABENSALAT“</b> Knackig, frische Sommersalate mit Kartoffelsalat und gebratenen Maultaschenecken	€ 11,80
	<b>SALATPLATTE „VITAL“</b> Knackig, frische Sommersalate mit gebackenen Champignons und gegrillten Putenstreifen	€ 13,50

## Vegetarisch ...

	<b>KÄS'SPÄTZLE</b> mit Röstzwiebeln und Weißbrotcroupons, dazu bunter Salatteller	€ 11,80
	<b>KÜRBIS-KOKOS-CURRY</b> von zweierlei Kürbis im Körbchen, mit Butterreis und geröstete Mandeln, dazu bunter Salatteller	€ 12,80
	<b>FEINES PILZRAGOUT</b> mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Semmelknödel und bunter Salatteller	€ 11,80

## Hauptgerichte ...

	<b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“</b> paniert, mit Pommes frites und bunter Salatteller	€ 13,50
	<b>„SCHWABENTELLER“</b> Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	€ 17,80
	<b>FRISCHES HÄHNCHENBRUSTFILET</b> mit Apfelspalten und Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, hausgemachte Kroketten und bunter Salatteller	€ 15,80
	<b>„BERGMANNSTELLER“</b> Schwäbisches Zwiebelrostbrätle mit Röstzwiebeln, Medaillon vom Schweinefilet mit frischen Champignons und gebratene Maultasche, dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	€ 17,50
	<b>ZANDERFILET „NATUR“</b> mit geschmälzter Kräuterbutter, dazu Dampfkartoffeln und bunter Salatteller	€ 18,80
	<b>ZWIEBELROSTBRATEN „SCHWÄBISCHE ART“</b> mit Röstzwiebeln und feiner Natursauce, dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller	€ 21,20

### *„Schmeck den Schwarzwald“*

Liebe Gäste, wir sind Mitglied bei den Naturpark-Wirten. Die Naturpark-Wirte sind mit ihrer Heimat, dem Schwarzwald, verbunden. Sie sind von der Qualität der heimischen Produkte überzeugt. Die Naturpark-Wirte und ihre Gäste unterstützen die Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft. Bei den Naturparkwirt-Gerichten bieten wir Ihnen Speisen aus regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten an.



## Hauptgerichte ...

**HÜTTEN-CORDON BLEU** € 18,80  
paniert, mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Preiselbeeren, Pommes frites und bunter Salatteller



**GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM NATURPARKRIND** € 18,80  
mit feiner Trollingersauce und Wurzelgemüse, dazu hausgemachte Semmelknödel und bunter Salatteller

**„WALD TRIFFT WIESE“** € 28,50  
Rumpsteak und Rehrücken, zart rosa gebraten, auf Kürbiscreme, mit Kräutersaitlingen, dazu Haselnussspätzle und bunter Salatteller

## Zum Schluss die Krönung ...

**HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLATE** € 5,80  
mit Vanilleeis, garniert mit Früchten und Fruchtsauce, gekrönt mit Sahne

**HAUSGEMACHTES HASELNUSS-HALBGEFRORENES** € 6,20  
mit Rotweinzwetschgen aus dem Garten, garniert mit Sahne

**HAUSGEMACHTES LAVENDEL-PANNACOTTA** € 5,40  
auf feinem Pfirsich-Püree, garniert mit Sahne



## *Gutscheine*

Sind Sie noch auf der Suche nach einem passenden Geschenk?  
Fragen Sie nach unseren Geschenkgutscheinen !

# Unsere Empfehlung aus der Getränkekarte ...

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Sherry dry oder medium	€ 3,00
Glas Sekt oder Glas Sekt-Orange	€ 3,00
Glas Sekt mit Aperol	€ 3,40

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,25 L

### Württembergischer Rotweine

Uhlbach Götzenberg „Schlürferle“ Trollinger trocken	€ 4,60
Rotenberg und Uhlbach Trollinger mit Lemberger	€ 4,50
Weingut Sonnenhof Lemberger trocken	€ 4,70

### Württembergischer Weißweine

Lehensteinfelder Steinacker Riesling	€ 4,50
Uhlbacher Götzenberg - Beißer - Riesling trocken	€ 4,50
Fleiner Altenberg Riesling	€ 4,50

### Badener Rotweine

Oberrotweiler Spätburgunder, trocken	€ 4,90
Waldulmer Spätburgunder	€ 4,90

### Badener Weißweine

Oberrotweiler Grauer Burgunder, trocken	€ 4,70
---	--------

### Badener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder	€ 4,90
Alde Gott Spätburgunder trocken	€ 4,90

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG FLASCHE 0,75 L

Uhlbacher Götzenberg - Sand - Riesling trocken	€ 20,50
Staatsweingut Meersburg, Spätburgunder Weißherbst feinherb	€ 17,50
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck Grauburgunder trocken	€ 21,50
Châteaux les Vergnes, Bordeaux Rouge, saftig und vollmundig	€ 18,50
Tank Nr. 32 Primitivo IGT Appassimento	€ 18,50
Lugana DOC Pилandro vom Gardasee	€ 21,50