

Aperitif zur *Einstimmung*

Wilde Hibiskusblüte mit Sekt aufgefüllt	0,1l	3,70
Glas Sekt halbtrocken	0,1l	3,30
Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg		
Aperol* Sprizz- <i>Empfehlung der Chefin</i>	0,1l	3,90
Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser		
Campari * Orange oder Soda	4 cl	3,40
<small>* mit Farbstoff</small>		



Vorspeisen



Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	8,90
½ geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Toast	6,50
Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonenvinaigrette	8,90

Suppen



Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,30
Cremesuppe von Gutacher Bärlauch	3,90
Klare Karottenkraftbrühe mit Basilikum-Quarkklößchen	3,90
Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehleberklößchen	4,90

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	3,30
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	9,90
Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“ ⁹	13,50
<small>Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti</small>	

Naturparkmenü– Menü

Bärlauchcremesuppe

Gebratene Poulardenbrust
vom Gengenbacher Geflügelhof
mit Frühlings- Gemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation

oder

Käseteller mit Käse vom Tennenbronner
Mooshof

23,90

Spargelmenü– Menü

Spargelcremesuppe

Portion frischer Spargel
dazu ein kleines Schweineschnitzel natur
Kartoffeln **oder** Kratzede
und hausgemachte Sc. Hollandaise

Erdbeerparfait
mit frischen Erdbeeren

23,90

Weinempfehlung

Glas 0,1l 2011er Durbacher Kochberg Rivaner
Qualitätswein trocken
Winzer-genossenschaft Durbach

2,20

Spargel

Spargelcremesuppe

3,90

Marinierter Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs

8,20

Gebratenes Zanderfilet auf frischem Spargelragout mit Bärlauchgnocchis

17,50

Kräuterpfannkuchen mit Spargelragout gefüllt

11,50

Tellergericht Schweinefilet mit frischem Stangenspargel
dazu Sc. Hollandaise und neue Kartoffeln

14,20

Spargeltörtchen, gefüllt mit Spargelragout an Gnocchis

13,50

Spargeltoast mit frischem Spargel

9,70

Toastbrot mit gekochtem Schinken, frischem Spargel und Käse überbacken

Portion frischer Spargel mit Kartoffeln **oder** Kratzede und Sc. Hollandaise

13,90

dazu reichen wir separat:

Gekochter Schinken 3,70

Schwarzwälder Schinken 4,70

Gebratenes Kalbsschnitzel 6,90

Fisch

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus familieneigenen Gewässern
im **Ganzen** oder als **Filet** zubereitet nach Ihrer Wahl:

Blau(gedünstet), **Müllerin Art** (gebraten) oder mit **Mandelbutter**

dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat

14,20

Gebratene Lachsschnitte mit Meerrettichkruste
auf Blattspinat mit Röstkartoffelwürfel

16,20

Gebratene Riesengarnele auf Kräuterspaghetti

15,90



Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti	12,10
Hausgemachte Schlutzkrapfen (Südtiroler Spezialität- hausgemachte Teigtaschen) mit Spinatfüllung an Tomaten- Pinienkern- Butter und gehobeltem Parmesan	14,80



Geflügel

Putengeschnetzeltes in Früchte- Currysoße dazu Reis und ein gemischter Salat	12,90
Gebratenes Poulardenbrüstchen mit Schwarzwälder Schinken und Salbei dazu Gemüse und Kartoffelkrapfen	15,80



Schwein

Paniertes Schnitzel mit pommes frites und Salat	10,90
Schweinemedallions mit Apfel- Calvados- Sauce Krokette und Salat	15,60



Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	15,60
Kleine Portion	11,50
Kalbsgeschnetzeltes mit Krokette und Salat	14,50

wir empfehlen nach dem Essen :

Käseteller mit Käse vom Tennenbronner Mooshof	6,50
---	------



Rind

Rindersteak mit Kräuterbutter, pommes frites und Salat
Zwiebelrostbraten mit pommes frites und Salat



17,50
17,50

Weinempfehlung

Glas 0,1l 2007er Panizzi Chianti Riserva
San Gimignano
Agricola Panizzi Srl Vertunno/ Italien

2,90

Heimisches Wild



Wildragout mit Preiselbeerbirne, dazu hausgemachte Spätzle und Salat
Gebratener Rehrücken mit Gemüse und Schupfnudeln

14,80
20,90

Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat
Käsespätzle mit Salatteller
Kleine Portion
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat
Kleines paniertes Schnitzel mit pommes frites und Salatteller

9,10
8,10
6,90
8,10
8,90



Toast

„Haustoast“^{2,3,5,12}
Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur^{2,3,5,12}
Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur^{2,3,4,5,10,12}
Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken

8,90
6,50
6,50

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert ⁴	3,80
Berengrütze mit Vanilleeis und Sahne ⁴	4,10
Hausgemachtes Erdbeerparfait mit Erdbeerragout	5,50
Geeistes Schokoladenmousse mit Rhababerkompott	5,20
Dessertvariation nach Art des Hauses	5,90

Empfehlung des Chef's

2 Kugeln Mövenpick „Creme Nougat“ im Glas	3,00
Exquisite Nougatstückchen und feinstes Haselnußmark, umrahmt von aromatischem Kakao in edlem Mövenpick Haselnußeis * * * * *	
Käseteller mit Käse vom Tennenbronner Mooshof	6,50

1 = Phosphat, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = mit Konservierungsstoffen, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Geschmacksverstärker
6 = geschwefelt, 7 = mit Eisensalz, 8 = mit Glutamat, 9 = mit Nitritpökelsalz, 10 = mit Süßstoff,
11 = enthält Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 12 = mit jodiertem Speisesalz



Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

Brände

Ausschank erfolgt in 2cl

Schwarzwälder Kirschwasser		2,20
Williams-Christ Birne		2,30
Zibärte Wildpflaumenbrand		2,90
Mirabellenwasser		2,10
Schwarzwälder Wald-Himbeergeist		2,00
Ziegler Jubiläums Edelbierbrand	43 %vol	3,70

Magenbitter und Liköre

Ausschank erfolgt in 2cl

Fernet Branca	42%vol	2,00
Underberg	44%vol	2,00
Jägermeister	35%vol	2,00
Ramazotti	30%vol	2,60

Aquavit

Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit	40%vol	2,00
Jubilaeums Aquavit	42%vol	2,20
Jule Akvavit Aalborg		2,20

...mal was Bsonder`s

Ausschank erfolgt in 2cl

„Alemannischer Hochland Blended Whisky	43,5%vol	4,00
Bio- Emmer – Getreidedestillat versetzt mit einem Touch Bierbrand Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei		