

Warme Küche servieren wir

Mittwoch bis Samstag 11.30 Uhr- 14.00 Uhr und 17.30 Uhr- 21.00 Uhr

Küchenannahmeschluss mittags 13.45 Uhr und abends 20.45 Uhr

Sonntag 11.30 Uhr- 14.00 Uhr und 17.30 Uhr- 20.00 Uhr

Küchenannahmeschluss mittags 13.45 Uhr und abends 19.45 Uhr

Aperitif zur Einstimmung

Glas Sekt „von Löwengang“ – Rieslingsekt trocken

Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG

0,1

4,90

Aperol * Sprizz

Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser

6,20

Apero surprise- nach Art des Hauses

6,20

Red Moon -alkoholfreier Premium Apfel- Schaumwein

0,1

4,90

Red Moon wird aus der schonenden Kaltpressung von zwei verschiedenen rotfleischigen Apfelsorten gewonnen.
100% natürlich & alkoholfrei

Lauble Sprizz- alkoholfrei Holunder | Johannisbeere | Tonic-Water |

5,90

Prisecco Apfelsinfonie mit Rhabarber -Alkoholfrei

0,1

4,90

Manufaktur Jörg Geiger/ Schlat

Vorspeisen



Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan an kleinem Salat

14,50



Variation von der Roten Beete an hausgebeizter Lachsforelle

14,50

Salate



Kleiner **gemischter Salat** mit Joghurtdressing

5,50



Badischer Feldsalat mit Speck und Kracherle

9,50

Fehrenbühler Nordic-Walking Teller

23,50

Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Melone,
Schwarzwälder Schinken und einem Rösti

Suppen



Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter- Flädle

6,10



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Steirischem Kürbiskernöl
und Kokosmilchschaum

7,90



Wild Consommé mit Leberklößchen

7,50

Laubles Herbstmenü

Annahmeschluss für das Menü mittags 13.30 Uhr
& abends 20.30 Uhr / Sonn- und feiertags 19.30 Uhr

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Steirischem Kürbiskernöl
und Kokosmilchschaum

Filet vom Gutacher Saibling
auf Rahmtagiatelle mit gebratenen Pilzen

Birne Helene mal anders

Menüpreis 39,00 Euro

Weinempfehlung

2022er Sauvignon blanc

Réserve trocken

Weingut S. & B. Clauß/ Nack/ Hochrhein und Bodensee

0,1l 5 € 0,25l 11 € 0,75l 33 €

Fisch



Schwarzwaldforelle aus dem Gutachtal am Stück oder als Filet

wahlweise Blau, oder Müllerin Art oder mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln
und zerlassene Butter

19,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto

28,90

Filet vom Gutacher Saibling auf Tagiatelle mit gebratenen Pilzen

28,90

Vegetarisch- (fleisch- und fischfreie Produkte)

Hausgemachte Kürbis- Ricotta- Maultaschen

mit eingelegtem Kürbis, Zwiebelschmelze, Parmesan und Kürbiskernen

18,10



“Badisches Knödeltrio“- Semmelknödel, Rote Beete und Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan

17,10



Der Klassiker- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

11,90

Vegan- (völliger Verzicht auf tierische Produkte)



Portion Süßkartoffelpommes

6,00


Hausgemachter Kartoffelrösti mit geschmorten Kürbisspalten, Tomatenragout,
gebratener geräucherter Tofu und mariniertes Rucola

16,90

Tellergerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti- dazu gekochter Schinken und Tomate, überbacken mit Fetakäse	15,60
Laubles hausgemachte Maultaschen vom Rind & Schwein mit Tomaten Julienne und Zwiebelschmelze, dazu Bratensauce	19,50

Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit pommes frites und Bratensauce	16,10
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen & hausgemachte Spätzle	25,50
als Tellergericht	19,50
 Geschmorte Schweinebäckle auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln	18,50

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	25,00
---	-------

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust auf hausgemachten Rahmgnocchi mit Kürbis und Rucola	24,50
--	-------



Weinempfehlung

2020er Grauer Burgunder trocken

Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG

0,1l 3,60 € 0,25l 7,30 € 0,75l 21,50 €




Rind

-  **Rumpsteak** vom Simmentaler Weiderind (200g) mit Kräuterbutter und pommes frites 26,50
-  **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken (200g) mit knusprigen Zwiebeln an Bratensauce dazu hausgemachte Spätzle 26,50
-

Unser Mittwochs- Klassiker (nur am Mittwoch)

- Rinderzunge** in Madeira- Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 18,90
-

Wild aus heimischer Jagd

-  **Wildragout von Hirsch & Reh**, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 21,50
Auch für zu Hause im 400g Glas in unserem Schwarzwald Lädle erhältlich 8,90 Pfand +1,00
-  **Wildbolognese von heimischem Wild** mit hausgemachten Trüffelnudeln und altem Bergkäse 18,20
-  **Heimischer Rehbraten** an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Kartoffel- Gemüse Bratling und Brokkoli 21,80




Weinempfehlung

2021er Hand in Hand

Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Klumpp und Nägel

0,1l 6 € 0,25l 12,50 € 0,75l 37 €

Vesper

-  **Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet** aus dem Gutachtal Sahnemeerrettich und Toast 9,50
-  **Wurstsalat** oder **Straßburger Wurstsalat** oder **Schwäbischer Wurstsalat** dazu Sulzbacher Holzofenbrot 10,50
-  **Vesperbrett „Landhaus Lauble“** 12,50
Schwarzwälder Schinken geschnitten, 1 Stück geräucherte Bauernbratwurst, Allgäuer Bergkäse, Butter und Sulzbacher Holzofenbrot
-



Alle gekennzeichneten Gerichte sind zu 100 Prozent mit Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald zubereitet

Dessert

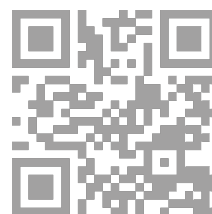
Warmes Schokoladenküchlein von französischer Schokolade mit flüssigem Kern dazu Vanilleschaum und Passionsfrucht Sorbet (15min Wartezeit)	9,50
Der Hausklassiker- Crème brûlée , hausgemachtes Cassis- Sorbet	8,50
Birne Helene mal anders	7,90
Glasierte Zwetschgen mit hausgemachtem Haselnusseis	7,40

Eisbecher

Schwarzwaldbecher	8,90
Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	
Walnussbecher	8,90
Walnusseis, Eierlikör und Sahne	
Zitrone trifft Gin	7,80
Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen	
„Heiß auf Eis“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert	5,10
1 Kugel Sorbet- Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht	2,50
+ mit Sekt aufgegossen	5,00

Zum Abschluss Ihrer Genussreise empfehlen wir Ihnen einen Kaffee, Espresso oder Digestif zum Bsp. unseren hauseigenen Gin „L“.

Teilt Eure Lauble Momente gerne mit uns unter **#landhauslauble #laublefeeling**



„Zeit die wir uns nehmen, ist Zeit, die uns etwas gibt.“

-Ernst Ferstl-