






Unsere Suppenküche

		€
	Menusuppe	Große Suppentasse
Flädlesuppe 	4,10	4,70
Kraftbrühe  mit Mark oder Griessklößchen	4,10	4,70
Nudelsuppe	4,10	4,70
Knoblauchcremesuppe	4,20	4,70
Tomatencremesuppe mit Croutons	4,10	4,80
Zwiebelsuppe		4,80
Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons 	4,20	5,00
Hausgemachte Gulaschsuppe 	4,50	5,60




Leckere Eintopfspezialitäten

	€
Terrine mit Linseneintopf und Würstchen	9,30
Teller mit Linseneintopf und Würstchen	5,90
Terrine mit Erbseneintopf und Würstchen	9,50
Teller mit Erbseneintopf und Würstchen	5,90
Terrine, Nudelsuppe mit Rindfleisch	9,50


Vitaminreiches Salatbuffet

	€
Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet	5,00
Salat zum Sattessen	
Der Teller für das Salatbuffet wird Ihnen an den Tisch gebracht	10,50
Blattsalat je nach Saison mit zwei gebratenen Forellenfilets,  in Butter geschwenkte Sonnenblumenkerne und Croutons	13,80

Feine Vorspeisen

	€
½ Dutzend Schneckenragout in Kräutersahnesoße mit Toast	8,50
€ Kleiner Schwarzwälder Schinkenteller  mit Butter und Brot *3)5)	9,00
½ geräuchertes Forellenfilet  mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter *3)5)	8,80
Räucherlachs in Sahnemeerrettich mit einem Salatbouquet	10,10
Räucherlachs mit zwei Reibekuchen und dazu Kräuterquark	11,50
Carpaccio vom Vorderwälder Rind  mit einem Salatbouquet	12,50
Ziegenkäse im Speckmantel an Blattsalat	9,00

Deftige Tellergerichte

	€
Drei Spiegeleier  mit Speck und knusprigen Bratkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	9,80
Zwei Maultaschen mit Schinken, Champignons und Käse überbacken *2)5)6) dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Drei Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	14,20
Putengeschnetzeltes mit Champignonsoße Schupfnudeln und Salatteller vom Buffet	14,80
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken dazu Kroketten und Salatteller vom Buffet	14,80
Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	10,50

Verlockende vegetarische Gerichte

	€
Vier Reibekuchen mit Apfelmus	7,20
Zwei Pfannkuchen mit Apfelmus 	7,80
Kartoffeln mit Kräuterquark  dazu Salat vom Buffet	8,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat vom Buffet	8,50
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Rösti mit Käse überbacken, zwei Spiegeleier dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Bandnudeln mit Tomatensoße dazu Salatteller vom Buffet	10,00
Bandnudeln mit Tomaten und Basilikum  dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Schupfnudeln in Knoblauchrahm dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Zwei selbstgemachte Semmelknödel mit Pilzragout dazu Salatteller vom Buffet	10,20
Gemüseteller mit Kartoffelrösti und Pilzrahmsoße	12,80
Raclette Pfännle mit Kartoffeln und Saure Beilagen dazu Salatteller vom Buffet	13,20

Heimische Fischspezialitäten



	€
Ganze Forelle „Blau“  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	17,50
Forelle „Müllerin Art“  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	17,50
Forelle in Mandelbutter  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	17,50
Forellenfilet, gebraten „Schwarzwälder Art“  mit Zwiebeln, Speckbutter und Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	17,80
Forellenfilet gebraten auf Gemüsesahnesoße  mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet	17,80
Lachsforellenfilet gebraten  in Pfefferrahmsauce, mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet	18,30
Lachsforellenfilet gebraten  mit frischen Tomaten und Basilikum, dazu Bandnudeln und Salatteller vom Buffet	18,30
Fischteller „ Engel „ Forelle, Lachsforelle, Saibling (Filets)  auf Weißweinsauce mit Bandnudeln und Gemüse	19,00

➤ Auf Wunsch servieren wir die Forellengerichte gerne auch filetiert!



Feine Toastgerichte

	€
Toast „Hawaii“ *2)5)6)	8,80
Toast „Engel“ mit Schweinefilet, Zwiebelsoße und Schwarzwälder Schinken mit Käse überbacken	13,50
Toast „nach Art des Hauses“ mit Putenschnitzel, Rahmchampignons, Kräutern und Käse überbacken	13,50

Deftiges vom Schwein

	€
❖ Bauernsülze  mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln	10,80
❖ Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsoße,  knusprigen Bratkartoffeln und Sauerkraut	10,80
❖ Schwarzwälder Schäuferle  mit knusprigen Bratkartoffeln und Sauerkraut *2)5)6)	13,50
❖ Alpersbacher Schnitzel „ Natur „ in Kräuterpilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle *5) dazu Salatteller vom Buffet	14,80
Feldbergpfännle Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße auf Käsespätzle dazu Salatteller vom Buffet	18,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Speckbohnen	16,50
Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken *2)5)6) mit Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	17,50
Schweinefiletgeschnetztes „ Zürcher Art „ mit Rösti und Salatteller vom Buffet	17,50
Schweinefiletgeschnetztes in Pfeffersoße mit Spätzle dazu Salatteller vom Buffet	17,50

Herzhafte Wildgerichte

	€
❖ Wildragout (Reh 18,50 € / Hirsch 18,00 € / Wildschwein 17,00 €)  auf Anfrage mit gemischten Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle *5) dazu Salatteller vom Buffet	
❖ Rehedeilteil  am Stück aus Rücken und Keule rosa gebraten mit gemischten Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle...*5 dazu Salatteller vom Buffet	26,00

❖ **Gekennzeichnete Speisen sind auch als kleine Portion bestellbar minus 1,50 Euro**

Kaisrückensteak 

mit Pfefferrahmsoße, Preiselbeeren, Schupfnudeln
und Salatteller vom Buffet 20,50

❖ Kalbsschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Gemüse 18,50

Spezialitäten vom Vorderwälder Rind

€

❖ Selbstgemachte Tafelspitzsülze 

mit Kräuterquark und Bratkartoffeln 13,50

❖ Rinderzunge in Schnittlauchsahtesoße  *2)5)6)


mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet 14,20

❖ Tafelspitz 


mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bratkartoffeln
dazu Salatteller vom Buffet 15,20

Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) 


mit knusprigen Bratkartoffeln und Speckbohnen 19,50

Rumpsteak (ca. 220 g) 


mit Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Salatteller vom Buffet 17,50

Rumpsteak (ca. 220 g) 

mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites
dazu Salatteller vom Buffet 20,80

Rumpsteak (ca. 220 g) 






mit Knoblauch, Pommes frites
dazu Salatteller vom Buffet 20,80

Rumpsteak (ca. 220 g) 

mit Ziegenkäse gratiniert, Schupfnudeln
dazu Salatteller vom Buffet 22,00









❖ **Gekennzeichnete Speisen sind auch als kleine Portion bestellbar minus 1,50 Euro**

Schwarzwälder Vesperspezialitäten

Vesperteller nach „Art des Hauses“  (Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst, Schinken, Speck und Käse) mit Brot und Butter *2)3)5)6)	11,80
Wurstsalat *2)3)4)5)6)	7,50
Schweizer Wurstsalat (mit Käse) *2)3)4)5)6)	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brägele *2)3)4)5)6) und Kräuterquark	10,80
Schinkenbrot  mit rohen <u>oder</u> gekochten Schinken *2)3)5)6)	9,00
Käsebrettle  mit Butter und Schwarzwälder Bauernbrot	11,50
Schwarzwälder Vesper  (Speck, Schinken und Käse) mit einem Obstwässerle, dazu Brot und Butter	12,00
Schwarzwälder Räucherschinken  mit einem Obstwässerle, dazu Brot und Butter	12,00

Unsere selbstgemachten Desserts

mmh

	€
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Soße	7,00
Apfelküchle  mit Vanilleeis, Sahne und Zimtzucker	6,80
Schwarzwälder Kirscheisbömble  mit Sahne	6,50
Sekt mit Sorbet	5,80
Cappuccinoparfait mit Sahne	5,80
Tannenhonigparfait  mit Rumtopf und Sahne	6,30
Zimtparfait  mit warmen Kirschen und Sahne	6,20
Parfait mit karamellisierten Nüssen  mit Nusssoße und Sahne	6,50
Crème Brûlée 	5,80
Karamellcreme  mit Sahne	5,80
Käsedessert 	8,80
Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,20