



Jetzt buchen:
Erlebnisabend im
Themenhiesli
Noch bis Ende März –
Nähere Infos auf
f @

SPEISEKARTE



APERITIF-EMPFEHLUNG
SEKT, BLANC BRUT
Weingut Schloß Ortenberg
mit Wild's Heidelbeerlikör

0.1l 5.50 €
0.1l 6.50 €



APERITIF-EMPFEHLUNG
SCHWARZWALD MARIE
Wild Gin, Johannisbeerlikör, Wild Berry

0.25l 7.50 €

Elbis vonneweg
UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH
Salzbutter | Griebenschmalz | Frischkäse | Avocado | Hummus
je Aufstrich 3.00 € | 3er Variation 7.50 €

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe** | Flädle und Markklößchen 7.50 €
- Bärlauchrahmsuppe** 8.50 €

VORSPEISEN

- Bunter Salatteller** | klein/mittel ⁴⁻⁵⁻⁶ 7.50 € / 9.50 €
- Omas Kopfsalat** | mit knackigen Radieschen 6.00 €
- Achat Schnecken** | ½ Dutzend | Kräuterbutter | Toastbrot 11.50 €
- Rindercarpaccio** | Rucola | Grana Padano 15.00 €
- Gambas nach Art der Provence** | Baguette 16.00 €



Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.



SPEISEKARTE

VEGETARISCH

Käsespätzle Rahm Zwiebelschmelze	16.50 €
Burrata Bandnudeln Bärlauch Schmortomaten	22.00 €

SCHWEIN

Paniertes Schnitzel Pommes frites	19.50 €
Schweinefilet Försterin Rahmsauce Waldpilze Speck Spätzle	24.50 €
Cordon Bleu Gemüse Pommes frites	25.00 €

KALB

Kalbshüftsteak Morchelrahmsauce Spätzle	27.00 €
Tafelspitz Meerrettichsauce Preiselbeeren Dampfkartoffeln	23.50 €

RIND

Rinderzunge Madeirasauce breite Nudeln	23.50 €
Rinderfilet Spitzen Stroganoff Spätzle	26.00 €
Simmentaler Rumpsteak Kräuterbutter Pommes frites	ca. 220 g 29.50 €
Rinderfilet Pfefferrahmsauce Gemüse Spätzle	36.00 €

FISCH

Bachsaiblingsfilet Beurre blanc Gemüse breite Nudeln	28.50 €
Fischvariation wilder Brokkoli Safranrisotto	29.50 €

EMPFEHLUNG

Forelle Müllerin Art Nussbutter Dampfkartoffeln	24.00€
Hasenragout Waldpilze wilder Brokkoli breite Nudeln	28.00€
Lammhüfte Thymianjus Bohnen Drillingkartoffeln	26.00€

WEINEMPFEHLUNG „ZEITENWANDEL“

Souignier Gris, trocken, Waldulmer Winzergenossenschaft eG

Neu gezüchtete Rebsorte, die nur minimalen Pflanzenschutz benötigt und somit die Umwelt schont

0.1l 4.40 €

*neutral, leicht und
fruchtig*



ALLERGENE: Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe Auskunft.

ZUSATZSTOFFE: 1. Nitrit Pökelsalz 2. Phosphat 3. Farbstoff 4. Konservierungsstoff 5. Antioxidationsmittel
6. Geschwefelt 7. Geschwärzt 8. Gewachst 9. Süßungsmittel 10. E-Nummer

