



Wintersaison 2022-2023

ThemenhiesliAbende



Nähere Infos auf
facebook + instagram!



SPEISEKARTE



APERITIF-EMPFEHLUNG

SCHWARZWALD MARIE

Wild Gin, Johannisbeerlikör, Wild Berry

0.25l 7.50 €

Pils - Amer PICON

0.3l 4.70 €

WEINEMPFEHLUNG „HEIMAT CUVÉE“

Q.b.A. trocken, Weingut Wild, Gengenbach

Cuvée aus Weißburgunder, Rivaner, Chardonnay und Sauvignon blanc. Der Weißburgunder bringt viel Körper und Schmelz, der Chardonnay verleiht dem Cuvée Buttrigkeit und Eleganz. Der Sauvignon bringt schöne Frucht und viel Frische.

0.1l 4.70 €

UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH

Zur Wahl: Salzbutter | Hüttenschmalz | Hüttenkäse | Avocado-Tomate | Hummus
je Aufstrich 3.00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Grießklößchen | Gemüsegewürfel 7.00 €

Bärlauchcrèmesuppe* 7.50 €/*8.50 €

*gezupfte Rauchforelle

VORSPEISEN

Kopfsalat Omas Art (Klein/Groß) | Radieschen 5.00 € / 7.50 €

Bunter Salatteller (Mini/Mittel/Groß) mit versch. Blatt- und Rohkostsalate⁴⁻⁵⁻⁶ 6.50 / 8.50 / 14.00 €

1/2 Dutzend Achat Schnecken | Knoblauchbutter | Toastbrot 11.00 €

Garnelen Croustillant | Wildkräuter | Sauce Aioli 16.00 €

Rote Beete | Ziegenfrischkäsecrème | Gartenkresse 12.00 €

Rinder Tartar | Ei | Wildkräuter | Brotchip Vorspeise 16.00 €

Hauptgang 25.00 €

VEGETARISCH

Tagliatelle | Rahm | Bärlauch | Schmortomaten 16.00 €

Rote-Beete-Risotto | Ziegenfrischkäse | Gartenkresse | Schwarzbrotknusper 18.00 €



SPEISEKARTE

FISCH

Lachsfilet | wilder Brokkoli | Bärlauchnudeln 26.00 €

Kabeljaufilet | Beurre Blanc | Spinat | Kartoffel 28.00 €

SCHWEIN

Paniertes Schnitzel | Pommes frites 18.00 €

Schweinemedallions | Champignons | Rahmsauce | Schmorgemüse | Spätzle 24.00 €

KALB

Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Gemüse | geschmälztes Kartoffelpüree 18.00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen | Schmorgemüse | geschmälztes Kartoffelpüree 25.00 €

RIND

Rinderfiletspitzen | Pfefferrahmsauce | Schmorgemüse | Spätzle 24.50 €

WILD

Rehragout | Champignons | wilder Brokkoli | Spätzle ⁴⁻⁵⁻⁶ 25.00 €

Medallions von Reh & Hirsch | Wacholdersauce | Champignons | Schmorgemüse | Polenta 28.00 €

LAMM

Zweierlei Lamm | Bärlauchkruste | Thymianjus | Tomate-Zucchini | Kartoffel 32.00 €

MENÜ 4-GANG

49.00 € | inkl. 4er Weinbegleitung 22.00 € | ab 2 Personen | Bestellzeit bis 19:30 Uhr



Mittwoch und Donnerstag ist Ruhetag

Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.



STEAKwochen

10.03.23 - 04.04.23

Liebe Fleischliebhaber, beim Einkauf achten wir mit unserem Fleischlieferant gemeinsam auf die Herkunft und Qualität des Fleisch. Unsere Fleischgewichtung bezieht sich immer auf das Rohgewicht.

Verschiedene Garstufen beim Rind

bleu, Blau - 38°C

medium, Rosa - 58-60°C

rare, Blutig - 48°C

medium well, Halbrosa - 60-62°C

medium rare, Englisch - 54°C

well done, Durch - 74-76°C

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter sowie eine Beilage nach Wahl

Putensteak | Deutschland

ca. 220g / 22.00 €

Schweineentrecote | Deutschland

ca. 220g / 19.00 €

Onglet (Für Kenner) | Frankreich

ca. 220g / 24.00 €

Rib Eye Steak | Neuseeland

ca. 220g / 26.00 €

Rumpsteak | Neuseeland

ca. 220g / 28.00 €

Rinderfilet | Argentinien

ca. 220g / 35.00 €

Côte du Boeuf Sakura | Italien

ab 2 Personen ca. 750g / 48.00 € p.P

SAUCEN/DIPS:

Kräuterbutter 1.50 €

Chimichurri 1.50 €

Schmorzwiebeln 1.50 €

Hot-Chili-Dip 1.50 €

Kalbsjus 1.50 €

Pfefferrahmsauce 2.50 €

Sauce Aioli 1.50 €

Sauce Bearnaise 2.50 €

BEILAGEN:

Junger Blattspinat 5.00 €

Champignons 4.00 €

Schmorgemüse 5.00 €

Speckbohnen 5.00 €

Tomaten-Zucchini-gemüse 5.00 €

Spätzle 4.00 €

Parmesan Pommes 4.00 €

Süßkartoffel Pommes 4.00 €

Drillingkartoffel 4.00 €

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

