

Unser Schwarzwaldkärtle

Hausgemachte **Rinderroulade** an Burgundersauce
mit Rotkraut und Kartoffelpüree 23,00

Paniertes **Schweineschnitzel**
"Wiener Art"
mit Kartoffelsalat 15,50

Schwarzwälder **Tapas Platte**
Bibiliskäse, Schäufele, Wurstsalat,
Schwarzwälder Schinken,
Käsespätzle und Kartoffelsalat 23,00

Rosa gebratenes **Rindersteak**
mit Chili - Kräuterbutter
und Pommes Frites 25,00

Kutteln in Rieslingrahm
mit Kartoffelrösti 17,00

Hausgemachte **Käsespätzle**
mit frischem Bergkäse und Röstzwiebeln 15,50

Schweizer **Wurstsalat** ^{*1,2,3,4,5}
mit Brot 12,50

2 Schwarzwälder geräucherte Bauernwürste
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 15,00

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	7,00
Aperol „Spritz“	0,2	7,50
Roséwein Tonic WG Laufen	0,2	6,50

Vorspeisen und Süpple

	als Beilage/Vorsp.	
Gemischte Salate der Saison	6,50/8,50	
Hausgemachte Kürbisgnocchi an Tomatenfondue	16,00	
Pfifferling Rahmsüppchen mit gebraten Speckstreifen	8,50	
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl	7,50	

Unsere Currys

..... mit Hähnchenbrustwürfeln in roter Kokos - Curry - Nuss - Sauce, Thai- Gemüse, Chilli und Jasminreis	19,50
..... mit Thai Asia Gemüse, Jasminreis und knuspriger Ente	22,50
..... mit gegrillten Fischfilets in Curry- Kokosmilchsauce Thai Gemüse, Chilli und Kaffir - Limettenblättern	24,00

Hauptgang

In Manden gebackenes **Hirschrückenmedaillon**
an Wacholderrahm mit Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
gebratenen Pilzen und Kürbisgnocchi 32,00

Geschmortes **Lammhaxe** an Rosmarinjus,
dazu Speckböhnchen und Kartoffelgratin 26,00

Schwarzwälder Platte
Schweinemedailon, Schäumele,
geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle vom Brett 22,00

Grilliertes **Holzfällersteak**
vom Schweinenacken mit zweierlei Dips,
Speck, Brägele und Röstzwiebeln 19,50

Bergwandererschnitzel mit sautierten Zwiebeln,
und Käsesauce gratiniert, dazu Pommes 19,50

Bardiertes **Fasanenbrüstchen** an Cognacrahm,
mit glasierten Trauben, Croutons,
Sauerkraut und Kartoffelpüree 26,00

Saftig gebratenes **Kalbsrückensteak**
mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle vom Brett 35,00

In Mandelbutter gebratene **Forellenfilets**
mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischten Salat 25,00

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet**
mit Sauerkraut in Rahm und Dampfkartoffeln 26,00

Vegetarisch

Frische **Pfifferlinge** in Rahm
mit Tagliatellen und Kräutern 19,50

Kräuter Pfannkuchen gefüllt
mit Chilli sin Carne und Käse gratiniert 19,50

Vegan

Große **Salatplatte** mit Kräutern,
gebratenen Pilzen und Tofuwürfeln 19,00

Gefüllte **Ofentomaten** mit Limettenreis,
dazu gebratene Avocado und geröstete Walnüsse 22,00

Gebratener **Blumenkohl**
auf Tomatenfondue mit Kürbiskompott 22,00

Unser Stüble Menü

Kürbiscremesüppchen
mit Kernöl

In Manden gebackenes **Hirschrückenmedaillon**
an Wacholderrahm mit Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
gebratenen Pilzen und hausgemachte Spätzle vom Brett

Dessertvariation „Bürgerstüble“

€ 46,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

23er Blauer Spätburgunder
QBA trocken,
Weingut Heinemann, Scherzingen

€ 7,50

Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	9,50
Sorbet Variation mit frischen Früchten	9,00
Glacierte Zwetschgen mit hausgemachtem Karamell - Eis	9,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Mango - Ananassalat	12,00
Crème Brûlée mit Obstsalat und Vanilleeis	10,00
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,50
Kaffee "Gourmand " Tasse Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Leckerei	7,50

Eis Karte

1 Kugel Sorbet Zitrone, Cassis, Mango	2,50
1 Kugel Eis Vanille, Schoko, Joghurt	2,00
Portion Sahne	1,00
„Colonel“ Zitroneneis mit Wodka	6,50
Schwarzwaldbecher Schokoladen und Vanille Eis, mit gebunden Kirschen und Sahne (Kirschwasser extra)	8,90
Früchtebecher Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	8,90