

Speisekarte

Suppen

Tagessuppe

ab € 4,50

Kürbis-Kokos-Suppe, vegan

€ 4,90

Klare Gemüsebrühe mit Kräuterflädle

€ 4,90 *



Klare Rindsbrühe mit hausgemachten Maultaschen

€ 5,50 *



Vorspeisen

Tagessvorspeise

ab € 5,90

*weitere Vorspeisen finden Sie in
unserer Monatskarte*

* = Produkte aus der Region

Salate

*Salatteller mit gebratenen
hausgemachten Maultaschenecken*

€ 11,50 *



Salatteller mit gebratenen Garnelen in Knoblauchbutter

€ 11,--

Saisonaler Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen

€ 13,90

Beilagensalat, groß

€ 6,50

Beilagensalat, klein

€ 4,00

Hauptgerichte

Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von regionalen Erzeugern

*Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
an Pell- oder Ofenkartoffel mit Quarkdip
und Blattsalat*

€ 21,90 *



oder

*unsere leichte Version
mit großem Beilagensalat*

€ 21,90



*Schwäbischer Rostbraten
mit Bratenjus,
Röstzwiebeln,
hausgemachten Spätzle und Beilagensalat*

€ 20,50 *



*Zarte Schweinelendchen
mit Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle*

€ 17,50 *



*Zartes Hähnchenschnitzelchen auf Pasta
geschwenkt mit Tomaten und Fetakäse
(auch mit glutenfreier Pasta möglich)
€ 14,50*

*„Herrgott's Bescheißerle“
Hausgemachte Maultaschen
in der Brühe serviert
oder mit Ei gebraten
und einem kleinen Beilagensalat
€ 12,80 **



Fisch

*Gebratenes Rotbarbenfilet
auf feiner Pasta geschwenkt mit Knoblauch und Kräutern
€ 14,90*

*Gebratenes Forellenfilet
von Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle
auf Blattspinat, mit Petersilienkartoffeln
€ 18,50 **



* = Produkte aus der Region

Vegetarisch & vegan

*Mediterrane Tofubolognese
auf Bandnudeln mit veganem „Streukäse“*
(Dieses Gericht ist vegan und glutenfrei)

€ 13,90

*„Des Schwaben Leibspeise“
Hausgemachte Schwäbische Käsespätzle
mit Käse von der Käserei Lörcher, Neuweiler
und Röstzwiebeln*

€ 11,60 *



*Bandnudeln geschwenkt mit Spinat
und Kirschtomaten mit Fetakäse*
(Dieses Gericht kann auch ohne Fetakäse bestellt werden,
dann ist es vegan und glutenfrei)

€ 12,80

*Vegi-Burger
Couscous-Bratling mit hauseigener Burgersoße
garniert mit Fetakäse,
Salat, knackigem Gemüse und
Zwiebeln im Vollkornbrötchen an Kräuterdip
und Kartoffel-Wedges*
€ 11,90

* = Produkte aus der Region

Vesperkarte

*Schwarzwälder Vesperteller
mit Schwarzwälder Schinken, Käse, Brot und Butter*

€ 8,90 *



*Geräuchertes Forellenfilet aus dem Würzbachtal
mit Toast und Butter an bunter Garnitur*

große Portion

€ 9,90 *



kleine Portion

€ 6,80 *

Toast Hawaii

*2 Scheiben knuspriger Toast mit Butter, frischer Ananas
und Schinken, gratiniert mit Käse*

€ 8,50

Jägertoast

*2 Scheiben knuspriger Toast mit Schweinelendchen
auf gebratenen Champignons, gratiniert mit Käse*

€ 10,50

Strammer Max

*Graubrot mit Butter, Schwarzwälder Schinken und Spiegelei,
bunt garniert*

€ 8,50*



* = Produkte aus der Region

Dessert

Tagesdessert
ab € 4,50

Hausgemachtes Parfait der Saison
€ 7,90

Schwarzwaldbecher
€ 6,50

Walnuss-Eisbecher mit Eierlikör
€ 6,90

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Eis
€ 7,90

Fruchtiges Sorbet
(vegan, glutenfrei, lactosefrei)

€ 6,50

*Weitere Angebote finden Sie auf unserer
Monatskarte*

* = Produkte aus der Region

** Produkte von Erzeugern aus der Region:*

- Eier und Kartoffeln vom Birkenfeldhof Paulus, Neuweiler*
- Wurst und Fleischwaren von Echt Schwarzwald, Schutterwald*
 - Forellen von Forellenzucht Klaiber, Enzklösterle*
und
 - Forellenzucht Kelp, Bad Wildbad-Calmbach*
 - Käse von der Käserei Lörcher, Neuweiler*
- Mehl von der Kapfenhardter Mühle, Schömberg-Kapfenhardt*

*Wenn Sie unsere Produzenten besuchen möchten,
helfen wir Ihnen gerne weiter.*