

# *Speisekarte*

## *Suppen*

*Klare Gemüsebrühe mit Kräuterflädle*  
€ 5,90 \*

*Klare Rindsbrühe mit Maultaschen*  
€ 6,10 \*

*Karotten-Kokos-Suppe, vegan*  
€ 5,90

## *Vorspeisen*

*Kürbisquiche*  
*mit saisonalem Salatbukett*  
€ 8,50

*Geräucherte Entenbrust*  
*an saisonalem Salatbukett*  
€ 10,80

\* = Produkte aus der Region

## Salate

*Salatteller mit gebratenen  
hausgemachten Maultaschenecken*  
€ 13,50 \*

*Salatteller mit gebratenem Forellenfilet*  
€ 16,90

*Saisonaler Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen*  
€ 14,90

*Beilagensalat, groß*  
€ 7,50

*Beilagensalat, klein*  
€ 5,50

*Unser Salat-Dressing enthält Senf, Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel. Je nach Sorte können  
Walnüsse oder ein Milchprodukt enthalten sein.*

# Hauptgerichte

*Unser Fleisch beziehen wir  
überwiegend von regionalen Erzeugern*

*Rumpsteak  
an Ratatouille-Gemüse  
und Polenta-Parmesan-Rauten  
€ 24,90 \**

*oder  
unsere leichte Version  
mit großem Beilagensalat  
€ 24,90 \**

*Schwäbischer Rostbraten  
mit Bratensößle  
Röstzwiebeln und  
hausgemachten Spätzle  
€ 23,50 \**

*\* = Produkte aus der Region*

*Schweinelendchen  
mit Champignonrahmsöble  
und hausgemachten Spätzle  
€ 21,90 \*  
kleine Portion € 19,00\**

*Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Pasta  
geschwenkt in hausgemachtem Pesto  
mit Tomaten und Fetakäse  
(auch mit glutenfreier Pasta gegen Aufpreis möglich)  
€ 16,50*

*„Herrgott's Bescheißerle“  
Maultaschen nach Hausrezept  
in der Brühe serviert*

*oder  
mit Ei gebraten  
und einem kleinen Beilagensalat  
€ 14,90 \**

*\* = Produkte aus der Region*

## *Fisch*

*Gebratenes Kabeljaufilet  
an mediterranem Gemüse  
und Polenta-Parmesan-Rauten  
€ 19,50*

*Gebratenes Forellenfilet  
mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat  
€ 20,50\**

\* = Produkte aus der Region

## Vegetarisch & vegan

### *Mediterrane Tofubolognese auf Bandnudeln*

(Dieses Gericht ist vegan,  
glutenfrei ist gegen Aufpreis von 2 € möglich)

€ 15,00

### *„Des Schwaben Leibspeise“ Hausgemachte Schwäbische Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln*

€ 13,50

### *Bandnudeln geschwenkt in hausgemachtem Gartenkräuterpesto mit Kirschtomaten und Fetakäse*

(auf Nachfrage auch vegan und glutenfrei möglich)

€ 13,50

### *Risottoküchlein an mediterranem Gemüse*

€ 14.50

\* = Produkte aus der Region

## Vesperkarte

*Schwarzwälder Vesperteller  
mit Schwarzwälder Schinken, Käse, Brot und Butter  
€ 9,50 \**

*Geräuchertes Forellenfilet  
von der Forellenzucht Klaiber, Enzklösterle  
mit Toast und Butter an bunter Vespergarnitur  
große Portion € 11,50 \*  
kleine Portion € 10,50 \**

*Toast Hawaii  
2 Scheiben knuspriger Toast mit Butter,  
frischer gegrillter Ananas  
und Schinken, gratiniert mit Käse  
€ 10,80*

*Jägertoast  
2 Scheiben knuspriger Toast mit Schweinelendchen  
auf gebratenen Champignons, gratiniert mit Käse  
€ 19,50*

*Strammer Max  
Graubrot mit Butter, Schwarzwälder Schinken und Spiegelei,  
bunt garniert  
€ 9,50\**

\* = Produkte aus der Region

## Dessert

*Espressinchen*  
(Espresso-Eis mit Sahne und Amarenakirsche)  
€ 3,50

*Hausgemachtes Parfait der Saison*  
€ 9,80

*Schwarzwaldbecher*  
€ 6,90

*Walnuss-Eisbecher mit Eierlikör*  
€ 7,20

*Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Eis*  
€ 10,50

*Fruchtiges Sorbet*  
(vegan, glutenfrei, lactosefrei)  
€ 6,50

\* = Produkte aus der Region



*\* Produkte von Erzeugern aus der Region:*

- Eier und Kartoffeln vom Birkenfeldhof Paulus, Neuweiler*
- Forellen von Forellenzucht Klaiber, Enzklösterle*
- Mehl von der Kapfenhardter Mühle, Schömberg-Kapfenhardt*

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

*Alle unsere Brühen und Soßen  
sind ohne  
Geschmacksverstärker  
und Konservierungsstoffe  
und aus  
eigener Herstellung*

*Hinweis:  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
fragen Sie bitte nach der Allergenkennzeichnungsliste*