

# *Speisekarte*

## *Suppen*

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

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

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

## *Vorspeisen*

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

*Gratinierter Ziegenkäse*  
*an knackigem Salatbukett*  
€ 9,80

\* = Produkte aus der Region

## Salate

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

*Salatteller mit gegrilltem Garnelenspieß  
in Knoblauchbutter*  
€ 17,90

*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*

*Kalbsfilet unter Kräuterhaube  
an mediterranem Gemüse  
und hausgemachten Kartoffelkrusteln  
€ 29,80*

*Rumpsteak  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
an Ofenkartoffel mit Quarkdip  
und Blattsalat  
€ 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*

*Zarte Schweinelendchen  
mit ChampignonrahmsöÙle  
und hausgemachten Spätzle*

*€ 21,90 \**

*kleine Portion € 19,00\**

*Zartes Hähnchenschnitzelchen auf Pasta  
geschwenkt in hausgemachtem Pesto  
mit Tomaten und Fetakäse  
(auch mit glutenfreier Pasta 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

*hausgemachte Bouillabaise  
(Zarte Fischvariation in leichter Brühe  
mit buntem Gemüse, hausgemachter Rouille  
und Baguette)  
€ 23,50*

*Gebratenes Rotbarbenfilet  
auf feiner Pasta geschwenkt mit Knoblauch und Kräutern  
€ 17,50*

*Duett von Forelle und Bachsaibling  
von Forellenzucht Klaiber aus Enzklösterle  
auf Blattspinat, mit Petersilienkartoffeln  
€ 23,50 \**

\* = Produkte aus der Region

## Vegetarisch & vegan

*Mediterrane Tofubolognese  
auf Bandnudeln mit veganem „Streukäseersatz“  
(Dieses Gericht ist vegan.  
auch glutenfrei 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  
€ 9,80*

*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

*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*
- Wurst und Fleischwaren von Echt Schwarzwald, Schutterwald*
  - Forellen von Forellenzucht Klaiber, Enzklösterle*
  - Käse von der Käserei Lörcher, Neuweiler*
- Mehl von der Kapfenhardter Mühle, Schömberg-Kapfenhardt*

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