

Vor-den-Speisen...und für den kleinen Appetit... alle von



Holzofenbrot aus dem Sulzbachtal mit angemachtem Kräuterquark 2,50 €

*gerauchtes Filet von der Forelle aus dem Gutachtal,
mit Sahnemerrettich und Röstbrot* 6,50 €

Schwarzülder Schinken mit Apfelspalten und Birne, dazu Röstbrot 6,50 €

...an die Vitamine denken...:

*Bunter Salatteller;
Blattsalate in Hausdressing mit verschiedenen Rohkostsalaten* 3,50 €

*Großer Salatteller,
Blattsalate in Hausdressing, mit verschiedenen Rohkostsalaten,
garniert mit gekochtem Schinken, Käse und Ei* 8,90 €

*Fitness-Salatteller;
Bunte Salatplatte mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten,
wahlweise; mit gebratener Putenbrust 9,90 €
mit gebratenem Zanderfilet 11,90 €
mit gebratenen Streifen aus dem Rinderrücken 15,90 €*

...und ohne Fleisch, dem Körper Gutes schenken:

Grillkartoffel mit Kräuterquark und Salatbukett 6,50 €

Käsespätzle mit Preiselbeergarnitur und reichlich Salatbeilage 8,50 €

*Gemüseteller; frische Gemüse, schonend in Dampf gegart,
mit hausgemachten Kartoffelrösti und Tomatensoße* 9,50 €

*Ziegenfrischkäse in Strudelteig mit Sesam-Honig überbacken
auf Salatbett* 9,90 €



Aus Fluss und See

Fischteller;

Filets von Zander und Forelle, mehliert und in Butter gebraten,
angerichtet auf Blattspinat, serviert mit Mandelreis

17,90 €



Filets von der Forelle aus dem Gutachtal, in Mandelbutter gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller

14,90 €

1/2-Portion

9,00 €

Von heimischem Wild



Zartes Rehragout aus heimischen Abschuss,
mit hausgemachten Spätzle und einem Salatteller

14,90 €

1/2-Portion als Seniorenteller

9,50 €

Von Grill und Pfanne:

Schweinerückensteak "Pikant", nach Art des Hauses,
mit pikanter Soße von frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni,
wenig Knoblauch, Basilikum und Rahm, dazu hausgemachte Spätzle

11,90 €

Schweinerückensteak "Försterin", mit frischen Champignons in Rahm,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunten Salatteller

13,50 €

1/2-Portion:

9,00 €

Geschnetzeltes aus der Putenbrust, an fruchtiger Curryrahm,
serviert mit Basmati-Mandelreis und buntem Salatteller

11,50 €

1/2-Portion:

8,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,

angerichtet auf Weinsauerkraut, serviert mit hausgemachten Spätzle

17,90 €

Rumpsteak vom heimischen Rind an Cognac-Pfefferrahm,
dazu reichen wir frische Gemüse und Kartoffelrösti

18,90 €

Steaks...



Rumpsteak 200 g	13,90 €
Schweinerückensteak 200 g	9,50 €

jeweils mit Holzofenbrot, sowie wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm

Als Beilagen empfehlen wir: Bratkartoffeln (nicht immer verfügbar)	4,00 €
Pommes frites, Kroketten oder hausgemachte Spätzle, je	3,00 €

Zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Brot	7,50 €
..... mit Pommes frites und einem bunten Salatteller	11,90 €
Zwiebelrostbraten, mit Röstzwiebeln und Brot	13,50 €

Warme...

Ein Paar feine, <u>hausmacher</u> Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	6,90 €
Drei Stück <u>hausgemachte</u> Maultaschen (<u>nur Rindfleisch</u>) in Butter geschwenkt, reichlich umlegt mit frischen Salaten	8,50 €
Toast mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken. Salatgarnitur	6,50 €
Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei, Salatgarnitur	6,90 €

...sowie Kalte Vesper....aus der Region:



Portion hausmacher Schwarz- und Leberwurst mit Holzofenbrot	5,50 €
Wurstsalat *(1) mit Holzofenbrot	6,00 €
Straßburger Wurstsalat *(1) (mit Käse)	6,50 €
Schinkenbrot mit gekochtem Rollschinken <u>oder</u> hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken	6,90 €

Schwarzwälder "Bauernschmaus":

Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Speck, Tennenbronner Käse, reichlich garniert dazu Holzofenbrot und einen hausgebrannten Korn dasselbe für 2 Personen auf Platte angerichtet:	9,90 € 17,00 €
---	-------------------



<u>Käsebrett:</u> -feine Käseauswahl vom Mooshof in Tennenbronn garniert mit frischem Obst und Holzofenbrot	9,50 €
--	--------

