

# Mittagskarte

*Tagessuppe*

*4,80 Euro*

*Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot*

*13,80 Euro*

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites*

*14,20 Euro*

*Schwäbische Tellerlinsen mit Saitenwürstle,  
gerauchte Bauchscheibe und hausgemachte Spätzle*

*11,60 Euro*

*Käsespätzle mit Zwiebelschmelze*

*9,50 Euro*

*Vegetarischen Gemüse-Burger mit Tomatensugo*

*9,50 Euro*

*Wurstsalat nach Art des Hauses*

*9,50 Euro*

*Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen*

*bunt garniert mit Bauernbrot*

*10,80 Euro*

*Gemischter Beilagensalat*

*5,50 Euro*

*Salat der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen  
oder mit Streifen vom Roastbeef*

*12,50 Euro*

# *A la carte Abendkarte*

*gilt auch Mittags an Sonn- und Feiertagen*

## *Vorspeise*

*Hausgebeizter Gravedlachs mit Dillsenfauce,  
frischem Baguette und Butter*

*13,80 Euro*

*Geräuchertes Forellenfilet  
mit Preiselbeersahne, Baguette und Butter*

*9,80 Euro*

*Schinkenvariation vom Parmaschinken,  
Schwarzwälder Rohschinken und Bündnerfleisch*

*15,80 Euro*

*Gemischter Beilagen Salat*

*5,50 Euro*

*Salat der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen  
oder mit Streifen vom Roastbeef*

*12,50 Euro*

*Klößchen von der Schwarzwälder Bachforelle  
und dem Schwarzwälder Bachsaibling, kleiner  
Reistimbale an Rieslingschaumsauce*

*14,80 Euro*

*Gebratene Waldpilze an leichter Rahmsauce  
dazu Kartoffelgnocchi*

*13,20 Euro*

# *Unsere Suppenauswahl*

*Badisches Schneckensüpple  
mit frischen Gartenkräutern  
7,50 Euro*



*Gemüsecrèmesuppe  
mit Croûtons  
4,80 Euro*



*Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Flädle  
5,20 Euro*



*Crèmesuppe von der Strauchtomate  
mit Basilikumrahm  
6,40 Euro*

# Hauptgänge

## *Vom Hällischem Landschwein*

*Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonsauce a la Crème  
an frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle*

*19,80 Euro*

*Geschmorte Schweinsbäckle in kräftiger Barolo-Sauce  
dazu reichen wir Tagliatelle*

*17,20 Euro*

*Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites*

*14,20 Euro*

## *Vom Weiderind*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Weinsauerkraut  
mit Maultäschle, hausgemachten Spätzle und Trollinger-Sauce*

*21,80 Euro*

*Rumpsteak an Calvados-Pfefferrahmsauce  
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln*

*23,90 Euro*

## *Vom Kalb*

*Original Wiener Schnitzel mit Pommes*

*18,50 Euro*

## *Vom Geflügel*

*Gebratene Maispouardenbrust auf leichter Schaumsauce  
an frischem Blattspinat und Kartoffelgratin*

*18,60 Euro*

## *Aus dem Meer*

*Steak vom Schwertfisch auf Rotebeete confit,  
Pariser Kartoffeln und Kräutersauce*

*25,80 Euro*

*Zum guten Schluss  
eine süße Versuchung*

*Schwarzwälder Tannen Panna Cotta  
auf Waldbeer-Fruchtspiegel  
8,50 Euro*



*Crème Brûlée  
an Früchte Arrangement  
9,80 Euro*



*Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanille-Eis  
7,50 Euro*