


# REGIONAL GENIEßEN

Als Mitglied der Naturparkwirte werden wir geprüft durch „Schmeck den Süden“. Wir bieten Ihnen das ganze Jahr hindurch Gerichte an, deren Hauptzutaten aus Baden – Württemberg und dem Naturpark Südschwarzwald stammen – siehe .

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel.  
Alle Saucen werden glutenfrei zubereitet.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



## EMPFEHLUNG

**Rindsroulade à la bourguignonne** mit Rahmwirsing  
und hausgemachten Kartoffelknödel € 25

**Wiesentäler Rehrücken** auf Preiselbeer-Pfeffersauce  
mit gebratenen Steinchampignons, Apfelrotkohl  
und Spätzle € 38 (ab 2 Personen)

## CHEF'S MENÜ

KLEIN ABER FEIN

Feldsalat mit Croûtons  
und hausgeräuchertem Wildschweinschinken



Kürbis-Ingwercremesuppe  
mit Kernöl aus der Brombacher Ölmanufaktur



Duett von Reh & Wildschwein  
auf Preiselbeer-Pfeffersauce und gebratenen Steinchampignons,  
Apfelrotkohl und Gratin

**oder**

Knusprige Freilandgans auf Jus mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel  
und hausgemachten Kartoffelknödel



Honigzimteisparfait mit lauwarmen Zibärtlezwetschgen

Hauptgang Kalb € 32

Hauptgang Gans € 38

2-Gänge € 34

2-Gänge € 44

3-Gänge € 37

3-Gänge € 47

4-Gänge € 45

4-Gänge € 55







...UND DAZU...




2016er Weissburgunder  
Granit Kabinett trocken  
Weingut Schloss Ortenberg  
Ortenau  
0,25l € 6,50 / 0,1l € 3,50

2014er Spätburgunder  
Qualitätswein trocken  
VDP Weingut Bercher Burkheim  
Kaiserstuhl  
0,25l € 8,50 / 0,1l € 4,50


# Vorneweg

	Euro
Gemischter Salat mit Blatt –und Rohkostsalaten  <b>oder</b> Feldsalat mit Speckcroûtons 	7
Vitello „Trotato“ / Forellen- statt Thunfischsauce 	12
Eisbergsalat mit gekochtem Landei und gebratenen Gambas	14
Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan 	15

## Us ´m Suppetopf

Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle, Gemüsestreifen und Tafelspitzwürfel 	7
Pot-au-feu vom Kalbskopf mit Steinpilzravioli und geschmorten Strauchtomaten <b>oder</b> mit Kalbszunge als Zwischengericht 	12/15
Steinchampignoncremesuppe mit Käse-Sesamstängle 	8
Die Suppe vom Menü...	8


## Fisch us ´m Südschwarzwald

Regenbogenforellenfilets in Butter gebraten, mit frischen Kräutern, Markgemüse und Salzkartoffeln 	22
Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Pinienkernkruste, Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Schwenkkartoffeln	25
Zanderfilet kross gebraten auf Rahmsauerkraut mit Bratkartoffeln	27
Karpfen „wie früher“ im Bierteig gebacken mit hausgemachter Pommery- Mayonnaise, grünem Salat und Pommes	25


## Vom Fädervieh

Knusprige Freilandente auf Jus mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel und hausgemachten Kartoffelknödel	30
--	----



# Chef's Cordon-bleu

	Euro
...vom Kalb, Bergkäse und Wiesentäler Hinterschinken, Preiselbeeren und „Pom Fritz“	24
Kleine Portion	22
...von der Naturpark Sau, Leerdammer und Wiesentäler Hinterschinken	
Preiselbeeren und „Pom Fritz“	21
Kleine Portion 	19

# Vom Chälbli

Saure Kalbsleber geschnetzelt, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	23
Kleine Portion 	21


# Vom Naturpark Weiderindle

Rinderfilet (ca. 250g) mit Sauce Béarnaise glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin	35
Kleine Portion (ca. 180g) 	33
Entrecôte (ca.250g) „trocken gereift“ mit grünem Pfeffer <b>oder</b> Röstzwiebeln <b>oder</b> Pommery-Senfkruste und Pommes-frites	28
Kleine Portion (ca. 180g) 	26

## **Landmann's Grillteller**

Rind- Kalb- und Schweinemedaille auf Rahm-und Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Butterspätzle	27
Kleine Portion	25


# Us d`badische Chuchi

Tafelspitz vom Hinterwälder Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillongemüse 	19
---	----



# Wild us´m Wiesetal

„Hier jagt der Wolf“  
(sen. Chef Wolf Pfanstiel)

Euro

<b>Wildgulasch</b> aus der Keule je nach Waidmann`s Heil, vom Rehbock oder Wildschwein mit glasierten Apfelspalten, Preiselbeeren, sautierten Steinchampignons und hausgemachten Spätzle	25
Kleine Portion 	23

## Vo dr Naturparksau

Schweinefilet (ca. 250g ) mit Curryrahm, gebackener Banane und Basmatireis	22
Kleine Portion (ca. 180g) 	20
Schweinefilet (ca. 250g) unter der Bergkäsekruste mit Thymiansauce und Kartoffelgnocchi	22
Kleine Portion (ca. 180g) 	20

## Für Vegetarier & Veganer

Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli mit Strauchtomatensugo, gehobeltem Parmesan und Erbsenpüree	22
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinchampignons in Kräuterrahm und Parmesan	23

### VEGAN

Duett von schwarzen und roten Linsen Gemüselinsen mit Sonnenblumenkern-Pesto und Süppchen von roten Linsen	20
Bio-Naturtofu Pfanne mit Sesam gebratenem mediterranem Gemüse und Naturpark-Kartoffeln	20