







## Vorspeisen

Badischer Feldsalat mit Speck & Croutons <sup>a d 4</sup>		7,-
o d e r mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Coppa		9,50
gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse <sup>a</sup>		12,50
Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit Blütenhonig gratiniert Karamellierte Nüsse und Blattsalat <sup>a c d f</sup>		10,50
geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet mit warmem Ingwersud und Sellerie <sup>b g</sup>		10,50

## Suppen

Tagessuppe		4,50
Rotkraut-Preiselbeerrahmsuppe <sup>2 g</sup>		5,50
Kraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>c d e g</sup>		5,-

## Unser kleines Schlemmermenu

Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Feldsalat

Rotkraut Preiselbeerrahmsuppe

Geräuchertes Saiblingsfilet im Ingwersud






Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade

Schokoladentarte mit Salzeis

Heimische Rohmilchkäse mit Chutney

Menu 6 Gänge	63,-
Menu 4 Gänge (ohne Fisch und Käse)	49,-
Menu 3 Gänge (ohne Suppe, Fisch und Käse)	44,-
Weinbegleitung in 4-Gängen	16,-

## Hauptgerichte

Filet von der Lauchringer Lachsforelle auf Rahmwirsing Forchheimer Kartoffeln <sup>b c</sup>		20,50
Rote Beete-Landbrotnödel mit Meerrettich Wirsing und Blattsalate <sup>a c d e</sup>		16,-
Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade eingemachte rote Beete und Kartoffelgratin <sup>c</sup>		29,-
In Milch und Honig geschmorte heimische Wildschweinkeule Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle <sup>c d e</sup>		21,-
Gebratene Brust vom Grafenhausener Gockel Schmorgemüse und feine Nüdele <sup>c d e g</sup>		19,50
Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind in Spätburgunder Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle <sup>d e g</sup>		18,50

### auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen  
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat <sup>a d e</sup>  
42,-

heimischer Rehrücken für 2 Personen  
-in 3 Gängen serviert-  
Consommé, Ragout vom Filet & Rücken am Stück  
<sup>a c d e</sup>  
64,-

## Unser rustikales Menu

Flädlesuppe








Kleiner Feldalat


Boeuf lamotte vom heimischen Weiderind  
Hausgemachte Spätzle

Geeistes Früchtebrot mit Glühwein

29,50

### Klassiker und kleines

Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt Kartoffelgratin und Blattsalate <sup>4 a c e</sup>		17,-
Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Rotwein-Zwiebelbutter Brägele und Blattsalate <sup>a c d</sup>		23,-
Rahmschnitzel vom Schweinerücken feine Nüdele und Blattsalate <sup>a c d e</sup>		14,50
Paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste Brägele und Blattsalate <sup>a c d e</sup>		13,50
Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken, Ei und Zwiebeln Sauerrahm und Kartoffeln <sup>1 b c d</sup>		12,50
Schwarzwälder Schinken –Adolf Wassmer, Atzenbach - mit Gurken, Apfel, Butter und Bauernbrot <sup>1 c e</sup>		12,-
Käsebrett mit Rohmilchkäsen aus Lenzkirch und Horben hausgemachtes Chutney, Butter und Bauernbrot <sup>c</sup>		13,50
Wurstsalat von der Lyoner Wurst, mit oder ohne Käse Bauernbrot <sup>1 3 c d</sup>		7,50

mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten  
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfat 4 Pökelsalz

a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie

Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.