



*Vor den Speisen...und für den kleinen Appetit...*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,90 €

\*\*

geräuchertes Filet von der Forelle aus dem Gutachtal,  
mit Sahnemeerrettich und Röstbrot 8,50 €

geröstetes Holzofenbrot aus dem Sulzbachtal mit Kräuterquark 4,20 €

*...an die Vitamine denken...*

Bunter Salatteller,  
Blattsalate in Hausvianigrette mit verschiedenen Rohkostsalaten 4,70 €

Fitness-Salatteller,  
Bunte Salatplatte mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten,  
wahlweise  
mit Tennenbronner Käse und Schwarzwälder Schinken 10,50 €  
mit gebratener Putenbrust 11,50 €  
mit gebratenem Streifen aus dem Rinderrücken 15,50 €

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

Spaghetti mit „Pesto-Genovese“ und Kirschtomaten (vegan) 9,90 €

*..bitte beachten Sie: : Änderungen von Beilagen und Zusammenstellung der Angebotenen Gerichte stellen einen Mehraufwand dar, wofür wir uns erlauben, 1.00 Euro zu berechnen!*



### Aus Fluss und See...

<i>Filets von der Forelle aus dem Gutachtal, in Mandelbutter gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller</i>	18,50 €
<i>1/2-Portion</i>	14,90 €

### ganz Wild...

<i>Zartes Rehragout, überwiegend aus heimischem Abschuss, mit hausgemachten Spätzlen und buntem Salatteller</i>	18,90 €
<i>1/2-Portion als Seniorenteller</i>	14,90 €

### Von Grill und Pfanne...

<i>Schweinerückensteak "Pikant", nach Art des Hauses, mit pikanter Soße von frischen Paprika, Zwiebeln, Peperoni, wenig Knoblauch, Basilikum und Rahm, dazu hausgemachte Spätzle</i>	14,90 €
--	---------

<i>Schweinerückensteak "Försterin", mit feiner Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und bunten Salatteller</i>	17,50 €
<i>1/2-Portion:</i>	13,50 €

<i>Geschnetzeltes aus der Putenbrust, an fruchtigem Curryrahm, serviert mit Basmati-Mandelreis und buntem Salatteller</i>	14,90 €
<i>(Gluten- und Lactose-frei!)</i>	<i>1/2-Portion:</i>
	11,00 €

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten, angerichtet auf Sauerkraut, serviert mit hausgemachten Spätzle</i>	20,90 €
---	---------

<i>Rumpsteak vom heimischen Rind an Cognac-Pfefferrahm, dazu reichen wir frische Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	23,90 €
--	---------

### Steaks...

Rumpsteak 200 g		17,90 €
Schweinerückensteak 200 g		10,50 €
Zwiebelrostbraten 200 g		17,50 €
Zwei panierte Schnitzel		8,90 €
<i>mit Holzofenbrot, sowie wahlweise mit Kräuterbutter oder Bratensoße</i>		
Als Beilagen empfehlen wir:	Bratkartoffeln (auf Anfrage)	5,50 €
	Grillkartoffeln	4,20 €
Pommes frites, Kroketten oder hausgemachte Spätzle,	je	4,10 €
Dampfgegartes Gemüse, oder Salzkartoffeln	je	4,50 €

### Warme. Vesper aus der Region...

Ein Paar feine, <u>hausmacher</u> Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	8,50 €
Zwei <u>hausgemachte</u> Maultaschen ( <u>nur Rindfleisch</u> )	
in Butter geschwenkt, reichlich umlegt mit frischen Salaten	10,90 €
Toast mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken. Salatgarnitur	8,50 €
Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei, Salatgarnitur	8,50 €

### ...sowie Kalte Vesper aus der Region...

Portion hausmacher Schwarz- und Leberwurst mit Holzofenbrot	7,50 €
Wurstsalat *(1) mit Holzofenbrot	7,90 €
Straßburger Wurstsalat *(1) (mit Käse)	8,50 €
Schinkenbrot mit gekochtem Rollschinken <u>oder</u> hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken	9,30 €

### Schwarzwälder "Bauernschmaus":

Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Speck, Tennenbronner Käse, reichlich garniert dazu Holzofenbrot und einen hausgebrannten Korn	13,90 €
dasselbe für 2 Personen auf Platte angerichtet:	19,90 €

<u>Käsebrett:</u> -feine Käseauswahl vom Mooshof in Tennenbronn garniert mit frischem Obst und Holzofenbrot	9,90 €
--	--------

\*(1) = mit Phosphat