



..... Etwas Vorweg und zum Vespern .....		Euro
Kartoffelrahmsuppe mit feinem Lauch und Streifen vom Schwarzwälder Schinkenspeck <sup>5</sup>		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel <sup>5</sup>		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen <sup>3,5,7,15</sup>		9,5
Hausgemachte Pfifferlingsbratwürste mit Fass-Sauerkraut und Senf <sup>5</sup>		10,5
„Unser Sommerhit“ gegrillte Spare Ribs mit scharfem Barbecue-Dip und knusprigen Pommes Frites		11,5
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln & Gurken in Kräuterrahm mit Bratkartoffeln <sup>5</sup>		12,5
Gebackener Kalbskopf mit würziger Remouladensauce und sommerlichen Blattsalaten		13,5
Teufelsalat vom Tafelspitz -wie wir ihn alle mögen- mit pikantem Cocktail-Dressing <sup>11</sup>		13,5
Neue Deutsche Bescheidenheit: Räucherlachs mit Senf-Dill-Rahm und ofenfrischer Folienkartoffel <sup>5</sup>		14,5
Knuspriger Flammkuchen -echt Schwarzwald- mit Blutwurst von der Metzgerei Binder, frischem Rahm, roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich & gehobeltem Bergkäse <sup>15</sup>		15,5
..... Heimatküche .....		
Wirtshaus Mühlensalat: Ganzer frischer Kopfsalat aus der Heimat mit unserem Kräuterrahmdressing <sup>5</sup> wahlweise mit gebratener Hühnchenbrust oder Ziegen-Camembert		14,5
<b>Vegetarische Sommerküche:</b>		
Hausgemachte Spinatknödel auf frischem würzigem Tomatenragout & Petersilienwurzel-Schaumsauce <sup>5</sup>		15,5
Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrahm und breiten Butternudeln		17,5
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit Specksöble, Sommergemüse & handgeschabten Spätzle <sup>5,15</sup>		17,5
Badische Schmankerlplatte -Schäufele und Maultäschle aus dem Wurzelgemüsesud mit grober Bauernbratwurst, Weißbier-Bratensaft, Weinsauerkraut und Salzkartoffelstampf <sup>2,5,15</sup>		18,5
Gesottener Tafelspitz vom Schwarzwälder Weiderind mit Meerrettich-Rahmsauce, Gemüse-Bouillonkartoffeln <sup>5</sup>		18,5
Halbe, knusprig gebratene Bauernente -frisch aus dem Ofenrohr- mit würzigem Bratensaft & wildem Thymian, Apfel-Rotkohl & geschmälztem Kartoffelkloß <sup>2,3,5</sup>		19,5
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat & gerührten Preiselbeeren <sup>5</sup>		19,5
Wildschwein-Sauerbraten -gemütlich in Spätburgunder geschmort- dazu glasierter Rotkohl und abgeschmälzter Kartoffelkloß <sup>2,3,5</sup>		19,5
Lachsforelle -im Ganzen in Zitronenbutter gebraten- „Müllerin Art“ mit Sommergemüse aus der Heimat & Petersilienkartoffele		23,5
..... Wirtshaus Spezialitäten:.....		
Wirtshaus Burger mit würzigen Scheiben von der 24 Stunden geschmorten Rinderbrust mit Bergkäse, Essiggurke, roten Zwiebeln, Tomaten, Barbecue Dip und knusprigen Pommes Frites		17,5
Rib Eye Steak vom Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit marktfrischem Gemüse & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
Ochsenkotelett (ca. 800g) mit Marktgemüse, knusprigen Kartoffel-Kroketten & Knoblauch-Kräuterbutter	-zu zweit- (pro Person)	29,5
Kalbsrückensteak (200g) -rosa gebraten- mit frischen Pfifferlingen in Kräuterbutter gebraten, sommerlicher Gemüse garnitur & Butterspätzle vom Brett		32,5
..... Süße Werkstatt .....		
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis & geschlagener Sahne <sup>1,5,9</sup>		5,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecreme mit unserem genialen Cassissorbet <sup>1</sup>		6,5
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks, Schokoladen Eiscreme <sup>1</sup>		6,5
Bourbon-Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>1</sup>		7,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)		3,5
Unser „Willi“ von der Brennerei Hörth in Bühlertal	2 cl	3,5

Alle mit markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00  
Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

<sup>1</sup> mit Farbstoff / <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>5</sup> Geschwefelt / <sup>6</sup> Geschwärzt / <sup>7</sup> mit Phosphat / <sup>8</sup> mit Milcheiweiß / <sup>9</sup> koffeinhaltig / <sup>10</sup> chininhaltig / <sup>11</sup> Süßungsmittel / <sup>12</sup> Penylalaninquelle / <sup>13</sup> Gewächst / <sup>14</sup> Taurin / <sup>15</sup> Nitritpökelsalz / \* günstigstes alk.-fr. Getränk

