



..... **Etwas Vorweg und zum Vespere** **Euro**

Kartoffelrahmsuppe mit feinem Lauch und Streifen vom Schwarzwälder Schinkenspeck ⁵		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel ⁵		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen ^{3,5;7,15}		9,5
Hausgemachte Pfifferlingsbratwürste mit Fass-Sauerkraut und Senf ⁵		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 ⁵		12,5
Teufelsalat vom Tafelspitz -wie wir ihn alle mögen- mit pikantem Cocktail-Dressing ¹¹		13,5
Neue Deutsche Bescheidenheit: Räucherlachs mit Senf-Dill-Rahm und ofenfrischer Folienkartoffel ⁵		14,5
Knuspriger Flammkuchen -echt Schwarzwald- mit Blutwurst von der Metzgerei Binder frischem Rahm, roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich & gehobeltem Bergkäse ¹⁵		15,5

..... **Heimatküche**

Wirtshaus Mühlensalat: Ganzer frischer Kopfsalat aus der Heimat mit unserem Kräuterrahmdressing ⁵ wahlweise mit gebratener Hühnchenbrust oder Ziegen-Camembert		14,5
Vegetarische Sommerküche:		
Hausgemachte Spinatknödel auf frischem würzigem Tomatenragout & Petersilienwurzel-Schaumsauce ⁵		15,5
Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrahm und breiten Butternudeln		17,5
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit SpecksöÙle, Sommergemüse & handgeschabten Spätzle ^{5,15}		17,5
Badische Schmankerlplatte: Schäufele und Maultäschle aus dem Wurzelgemüsesud mit grober Bauernbratwurst, Weißbier-Bratensaft, Weinsauerkraut und Salzkartoffelstampf ^{2,5,15}		18,5
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat & gerührten Preiselbeeren ⁵		19,5
Wildschwein-Sauerbraten -gemütlich in Spätburgunder geschmort- dazu glasierter Rotkohl und abgeschmälzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}		19,5
Lachsforelle -im Ganzen in Zitronenbutter gebraten- „Müllerin Art“ mit Sommergemüse aus der Heimat & Petersilienkartoffele		23,5

..... **Wirtshaus Spezialitäten:**.....

Rib Eye Steak vom Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit marktfrischem Gemüse & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
Kalbsrückensteak (200g) -rosa gebraten- mit frischen Pfifferlingen in Kräuterbutter gebraten sommerlicher Gemüse garnitur und Butterspätzle vom Brett		32,5

..... **SüÙe Werkstatt**

Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis & geschlagener Sahne ^{1,5,9}		5,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecreme mit unserem genialen Cassissorbet ¹		6,5
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks, Schokoladen Eiscreme ¹		6,5
Bourbon-Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ¹		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

¹ mit Farbstoff / ² mit Konservierungsstoffen / ³ mit Antioxidationsmittel / ⁴ mit Geschmacksverstärker / ⁵ Geschwefelt / ⁶ Geschwärzt / ⁷ mit Phosphat / ⁸ mit Milcheiweiß / ⁹ koffeinhaltig / ¹⁰ chininhaltig / ¹¹ Süßungsmittel / ¹² Penylalaninquelle / ¹³ Gewächst / ¹⁴ Taurin / ¹⁵ Nitritpökelsalz / * günstigstes alk.-fr. Getränk 16.07.2018