



Etwas Vorweg und zum Vespere

	Euro
Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis knusprige Kracherle aus dem Mühlenofen ⁵	* 8,8
Feldsalat aus der Heimat mit Rahmdressing Kürbiskernöl knuspriger Speck Kracherle ^{5,15}	* 10,8
Weißwürste -2 Stück- von der Metzgerei Glasstetter süßer Hausmacher-Senf ofenfrische Brezel ⁵	* 8,8
Schwarzwälder Bibbeleskäs Radiesle Zwiebeln Schnittlauch ofenfrisches Holzofenbrot	* 10,8
Rote Bete Carpaccio Schwarzwälder Rahmkäse Feldsalat Kräuterrahm karamellierte Walnüsse ⁵	* 13,8
Wurstsalat -der Beste von der Metzgerei Binder- Heumilchkäse Senf-Marinade rote Zwiebeln Gurken ^{5,7,11,15}	* 13,8
Tartar von der geräucherten Schwarzwald-Forelle Meerrettich Gartengurke Wildkräuter ^{3,5}	* 14,8

Fleischlos glücklich

Hokkaido-Kürbis-Ragout geröstete Maisgries-Schnitte unser Petersilienpesto	* 14,8
Spinatknödel -the very best- Rahm-Spitzkraut feine Butter-Brösel-Schmälze	* 16,8

Heimatküche

Glasstetters Maultäschle abgeschmälzt mit Speck und Zwiebeln lauwarmer Kartoffelsalat ^{5,15}	* 15,8
Schweinebraten -frisch aus dem Ofen- Dunkelbiersauce Weck-Knödel mariniertes Weisskraut ¹⁵	* 19,8
Tafelspitz Black Forest Beef Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln mit ganz viel Gemüse ^{3,5}	* 20,8
Wildschwein-Sauerbraten -zärtlich geschmort- Rahmspitzkohl handgemachte Eierspätzle ⁵	* 21,8
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- Kartoffelsalat oder unsere Pommes Frites Preiselbeeren ⁵	25,8
Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (300 g) Feldfrüchte Landschupfnudeln	* 29,8
Lachsforelle „Müllerin“ von der Forellenzucht Richter Petersilienkartoffele Gurkensalat ⁵	* 27,8

GANS GROSSARTIG

Gänsebraten -frisch aus dem Ofenrohr- karamellisiertes Rotkraut Bratapfelkompott glasierte Maronen handgemachter Kartoffelkloß ⁵	32,0
Auf Vorbestellung auch für Daheim Ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert „mit allem Drum und Dran“ ⁵	135,0

Zu Zweit

Ganze Kalbshaxe -gemütlich geschmort- Schalottensauce glasiertes Marktgemüse Landschupfnudeln ⁵	pro Person * 29,8
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Süße Wirtshaus-Werkstatt

Unser aktuelles Kuchenangebot (pro Stück)	4,0
Bitte fragen Sie unseren Service nach der tagesfrischen Auswahl	
Eiscreme aus bester Vollmilch	(je große Kugel) 3,8
Kirschbaumsorbet Schwarzwälder Kirschwasser von der Brennerei Hörth in Bühlertal	7,8
Crème brûlée gebrannte Vanille-Crème Walnusséis	7,8
Black Forest Chocolate Cake -mit flüssigem Kern- eingelegte Kirschen Schlagrahm Pistazieneiscreme	9,8
Heumilch-Bergkäse -frisch vom Laib geschnitten- Feigensenf Landbutter Brot	* 10,8

Wir sind stolz ein „3-Löwen, Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel, mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Wir orientieren uns an saisonalen Geschenken der Natur. Wir haben uns verpflichtet, dass die Rohprodukte unserer Gerichte insbesondere Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Gemüse, Kartoffeln & Obst überwiegend aus Baden-Württemberg stammen. Für die mit einem * gekennzeichneten Gerichte verwenden ausschließlich Produkte aus dem Ländle.