



### ETWAS VORWEG & ZUM VESPERN

KÜRBISRAHMSÜPPCHEN   GERÖSTETE KÜRBISKERNE   MUSKAT SAHNE	VEGGIE	* 7,8
FELDSALAT AUS DER HEIMAT   KNUSPRIGER SPECK   GERÖSTETE BROT CROUTONS   KRÄUTER RAHMDRESSING		* 9,8
EIN PAAR WEISWÜRSTE   SÜßER HAUSMACHER-SENF   OFENFRISCHE BREZEL		* 9,8
WURSTSALAT   HEUMILCHKÄSE   SENF-MARINADE   ROTE ZWIEBELN   ESSIG-GÜRKLE		* 13,8
ROTE BETE   RAHKÄSE   KÜRBISKERNE   THEO'S BALSAMESSIG   KALTGEPRESSTES RAPSÖL		* 13,8
HEIMATBROTZEIT VON ALLEM ETWAS   SCHINKEN   OBATZDA   RADIESLE   BERGKÄSE   OFENFRISCHES MÜHLENBROT		* 14,8
GERÄUCHERTES FORELLENFILET AUS DEM BUCHENRAUCH   MEERRETTICH SCHMAND		* 14,8
FLAMMKUCHEN MIT GERÄUCHERTER FORELLE   ROTE ZWIEBELN   RAHM   GERIEBENER MEERRETTICH   BERGKÄSE		* 16,8
MAULTÄSCHLE   ABGESCHMÄLTZT MIT SPECK UND RÖSTZWIEBELN   LAUWARMER KARTOFFELSALAT		* 17,8

### FLEISCHLOS GLÜCKLICH

HERBSTLICHE BLATTSALATE   KRÄUTER RAHMDRESSING   GERÖSTETE HASELNÜSSE   HONIG   KARAMELLISierter RAHKÄSE		* 16,8
CREMIGE KÄSESPÄTZLE   MIT BERGKÄSE GRATINIERT   RÖSTZWIEBELN   KLEINER FELDSALAT		* 17,8
MANUFATUR GNOCCHI   KÜRBIS RAGOUT   GERÖSTETE KÜRBISKERNE   KERNÖL	VEGAN	* 17,8

### DAS BESTE AUS DER HEIMAT

SCHWEINSBRATEN „OFENFRISCH“   DUNKELBIERSAUCE   SPITZKOHL   ABGESCHMÄLTZTE SEMMELKNÖDEL		* 21,8
GESCHMORTER RINDERBRATEN   HOKKAIDO KÜRBIS-RAGOUT   BREZ'N KNÖDEL   GLASIERTE SAUERKIRSCHEN		* 23,8
NATURPARKWIRT'S AKTION „WILDE SAU“		
WILDSCHWEIN SAUERBRATEN   BURGUNDERSAUCE   RAHMWIRSING   HAUSGEMACHTE LANDSCHUPFNUDELN		* 25,8
RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD   ROSENKOHL   ABGESCHMÄLTZTE EIERSPÄTZLE   BIRNENKOMPOTT		* 25,8
WIENER SCHNITZEL IN FASSBUTTER GEBRATEN   LAUWARMER KARTOFFELSALAT   PREISELBEEREN		29,8
RUMPSTEAK VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND (300 G) MARKTGEMÜSE   OFENKARTOFFEL MIT SCHMAND		* 33,8
GANZE LACHSFORELLE „MÜLLERIN ART“ VON DER FORELLENZUCHT RICHTER		
PETERSILIENKARTÖFFELE   KLEINER FELDSALAT		* 32,8

### GANS GROSSARTIG

GÄNSEBRATEN -FRISCH AUS DEM OFENROHR- KARAMELLISIERTES ROTKRAUT   BRATAPFEL   GLASIERTE MARONEN   HANDGEMACHTER KARTOFFELKLOß	42,8
GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT „MIT ALLEM DRUM UND DRAN“ AUF VORBESTELLUNG   AUCH FÜR DAHEIM	165

### ZU ZWEIT

REHRÜCKEN BADEN-BADEN   WACHHOLDER-RAHMSAUCE KARAMELLISIERTES ROTKRAUT   HANDGESCHABTE BUTTERSPÄTZLE   PREISELBEERBIRNE	PRO PERSON	* 44,8
--	------------	--------

### AUS DER SÜßEN WERKSTATT

UNSER AKTUELLES KUCHENANGEBOT (PRO STÜCK) BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER TAGESFRISCHEN AUSWAHL	4,8
EISCRÈME AUS BESTER VOLLMILCH	(JE GROßE KUGEL) 3,8
BADISCHES GRIEßFLAMMERIE   EINGEMACHTES ZWETSCHGEN KOMPOTT   SCHOKOLADEN KNUSPER	8,8
BLACK FOREST CHOCOLATE CAKE -MIT FLÜSSIGEM KERN-   EINGELEGT KIRSCHEN   SCHLAGRAHM   PISTAZIENEISCREME	8,8
KAISERSCHMARRN   ZWETSCHGENRÖSTER   VANILLERAHMEIS   SCHLAGRAHM	8,8
HEUMILCH-BERGKÄSE -FRISCH VOM LAIB GESCHNITTEN-   FEIGENSENF   LANDBUTTER   MÜHLENBROT	* 13,8

### GLÜHWEIN PARTY MIT WINTER GRILLEN

AM 6. DEZEMBER 2023 AB 17.30

MIT DJ NIKOLAUS

BEI TROCKENEM WETTER IM BIERGARTEN – EINTRITT FREI



ENGLISH  
& FRENCH  
MENU

Was Sie noch wissen sollten: 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. Für die mit einem \* gekennzeichneten Gericht verwenden wir ausschließlich Produkte aus dem Ländle. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Informationskarte zu den Allergenen & Zusatzstoffen. In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Trinkgeld ist nicht inbegriffen und obliegt Ihrer Zufriedenheit. Alle Preise in Euro. 28.11.2023