



SUPPEN & ETWAS VORWEG

DAVOR ODER DAZU	
KLEINER BEILAGENSALAT KRÄUTERRAHMDRESSING	* 4,8
ZWEIERLEI TÖPFERL	
KRÄUTERCREME OBATZDA UNSER MÜHLENBROT	* 7,8
BLUMENKOHL CREMESUPPE	
PETERSILIENÖL CROUTONS	* 7,8
RINDERKRAFTBRÜHE	
MAULTÄSCHLE GEMÜSE JULIENNE SCHNITTLAUCH	* 7,8
FELDSALAT AUS DER HEIMAT	
SPECKWÜRFEL CROUTONS KÜRBISKERN VINAIGRETTE	* 11,8
TATAR VOM GERÄUCHERTEN FORELLENFILET	
MIT MARINierter GURKE KRÄUTERSCHMAND	* 14,8
ROTE BEETE KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE	
GRANATAPFELKERNE FELDSALAT	* 14,8
ENTENLEBER TERRINE - HAUSGEMACHT	
SAUCE CUMBERLAND FELDSALAT	16,8
TATAR VOM HEIMISCHEN RIND (150 G)	
ANGEMACHT MIT EIGELB KAPERN SCHALOTTE GÜRKCHEN	18,8

VESPER & CO.

EIN PAAR WEIßWÜRSTE	
SÜßER HAUSMACHER SENF OFENFRISCHE BREZEL	* 9,8
STRAßBURGER WURSTSALAT	
SENF MARINADE ROTE ZWIEBELN ESSIG GÜRKLE	
EMMENTALER KÄSE UNSER MÜHLENBROT	* 14,8
WILDSCHWEINBRATWÜRSTLE -2 Stück-	
FASS-SAUERKRAUT CREMIGES KARTOFFELPÜREE	14,8
BADISCHE MAULTÄSCHLE	
SPECK & ZWIEBELSCHMELZE KARTOFFEL-GURKENSALAT	* 18,8
LACHS AUS DER EDELRÄUCHEREI	
KARTOFFEL RÖSTI FELDSALATRÖSCHEN RAHMDRESSING	18,8

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

FLAMMKUCHEN FRISCH AUS DEM OFEN -AUCH ZUM TEILEN-	
RAHM BERGZIEGENKÄSE HONIG WALNÜSSE	15,8
ROTE BEETE STAMPF	
BLUMENKOHL GERÖSTETE KÜBISKERN VINAIGRETTE	
KNUSPER GRÜNKOHL	* 17,8
KÄSESPÄTZLE"TEGERNSEER ART"	
RÖSTZWIEBELN MIT BERGKÄSE GRATINIERT	
KLEINER BEILAGENSALAT	* 18,8
SPINATKNÖDEL	
MIT BERGKÄSE GEFÜLLT BRAUNE BUTTER	
GEHOBELTER PARMESAN	20,8

HEIMATKÜCHE

KÖNIGSBERGER KLOPSE	
KAPERNSAUCE PETERSILIENKARTÖFFELE	20,8
SCHWEINE KRUSTENBRATEN	
OFENFRISCH ALPIRSBACHER DUNKELBIERSAUCE	
WEIßKRAUTSALAT KARTOFFELKNÖDEL	* 22,8
CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN	
GEFÜLLT MIT MÜNSTERKÄSE	
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN POMMES FRITES	24,8
RINDERROULADE AUS DEM SCHMORTOPF	
SPECKSÖBLE KARAMELLISiertes ROTKRAUT	
HANDGESCHABTE BUTTERS PÄTZLE	* 24,8
BLACK FOREST BEEF BURGER (250 G) -MEDIUM-	
SPECK ZWIEBELN ESSIGGURKEN TOMATEN	
BERGKÄSE GEHEIME BURGER SAUCE POMMES FRITES	24,8
WILDSCHWEINSAUERBRATEN	
IN PINOT NOIR GESCHMORT ROSENKOHL	
HANDGESCHABTE BUTTERS PÄTZLE	26,8
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN PREISELBEEREN	
LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT	32,8
RUMPSTEAK VOM WEIDERIND (300 G)	
GRÜNE BOHNEN PFEFFERRAHMSAUCE	
POMMES FRITES	34,8
RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN (250 G)	
SAUCE BÉARNAISE GRÜNE BOHNEN	
POMMES FRITES	* 36,8
ZANDERFILET	
AUF DER HAUT GEBRATEN RAHMSAUERKRAUT	
RIESLINGSAUCE CREMIGES KARTOFFELPÜREE	28,8
GANZER SAIBLING "MÜLLERIN"	
ZITRONEN NUSSBUTTER	
PETERSILIENKARTÖFFELE GURKENSALAT IN DILLRAHM	* 32,8

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

UNSERE EISCRÈMES AUS BESTER VOLLMILCH	
BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL	JE KUGEL 3,8
EIN STÜCK SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	
AUS DER MÜHLENBÄCKEREI DREHER	4,8
KIRSCHSORBET	
SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER VON DER BRENNEREI HÖRTH	7,8
APFEL ZIMT CRUMBLE	
CREMIGES VANILLERAHMEIS SCHLAGGRAHM	9,8
BLACK FOREST CHOCOLATE CAKE	
FLÜSSIGER KERN KIRSCHRAGOUT PISTAZIEN EISCREME	9,8
KARAMELLISierter KAISERSCHMARRN - FÜR 2 ZUM TEILEN-	
ZWETSCHGEN KOMPOTT VANILLERAHMEIS SCHLAGGRAHM	14,8

Wirtshaus Öffnungszeiten: Täglich 11.30-22.00 Uhr | Samstag & Sonntag 9.00-22.00 Uhr | warme Küche durchgehend bis 21.00 Uhr

Was Sie noch wissen sollten: Wir sind stolz ein 2 Löwen zertifizierter „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.

Wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten sehr ernst. Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit oder fragen Sie nach unserer Allergenen Karte

vegetarische Gerichte vegane Gerichte

Alle Preise in Euro

16. Januar 2025