





















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

Bärlauchcreme-Süppchen mit geräucherter Oostal-Forelle und Croûtons <sup>5</sup>		6,8
<b>Kleines Grünzeug aus der Heimat:</b> Blattsalat, Wildkräuter und Rohkostsalate in Rahmdressing <sup>5</sup>		7,8
Weißwürste -2 Stück- vom Metzger Glasstetter, mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel <sup>5</sup>		7,8
Wurstsalat -der Beste vom Metzger Binder- mit Emmentaler, Senf-Marinade, roten Zwiebeln & Gurken <sup>5,7,11,1</sup>	 	9,8
Spanferkelsülze mit Brezelknödel-Carpaccio dazu Vinaigrette mit Kapern, Ei und Wiesenkräutern <sup>5</sup>		12,8
Forellenfilet -geräuchert von der Forellenzucht Baden-Baden- mit Alb-Linsensalat & Salatbouquet <sup>5</sup>		13,8
Kalbfleischküchle- mit Zwiebeln in Butter gebraten-, dazu unser lauwarmer Kartoffelsalat <sup>5</sup>	 	13,8
<b>Flammkuchen -echt Schwarzwald-:</b> mit Blutwurst von der Metzgerei Binder, roten Zwiebeln, frisch geriebenem Meerrettich, Rahm & Bergkäse <sup>15</sup>		15,8
Matjes „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln & Gurken in Kräuterrahm, knusprige Bratkartoffeln <sup>5</sup>		16,8




.....**Vegetarische Frühlingsküche**.....

Ganzer Kopfsalat aus der Heimit mit Kräuter-Rahmdressing, karamellisiertem Ziegenkäse & Bärlauchpesto		14,8
Manufaktur-Kartoffel-Gnocchi -gefüllt mit Bärlauch-, Tomatenmarmelade & gehobelter Bergkäse		15,8

.....**Heimatküche**.....

<b>Unsere Kult-Currywurst</b> vom Kalb mit geheimer spezial-Curry-Sauce und knusprigen Pommes Frites <sup>3,4,11</sup>		13,8
Maultäschle -gebraten- mit feiner Speck-Zwiebelschmälze & lauwarmem Kartoffelsalat <sup>5,15</sup>	 	13,8
<b>Wirtshaus Mühlensalat:</b> Ganzer Kopfsalat aus der Heimat mit Kräuterrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen & Bärlauchpesto <sup>5</sup>		14,8
Schweinebraten -frisch aus dem Ofen- mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel & mariniertem Weisskraut <sup>15</sup>	 	16,8
Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit Schinken & Münsterkäse, dazu ein kleiner grüner Salat und Pommes Frites <sup>5,15</sup>		17,8
<b>Boeuf Bourguignon</b> gemütlich geschmorte Rinderschulter mit Perlzwiebeln, gebratenen Pilzen und cremigem Kartoffelpüree <sup>5</sup>		19,8
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten-, dazu lauwarmer Kartoffelsalat & Preiselbeeren <sup>5</sup>		23,8

.....**Wirtshaus Spezialitäten**.....

<b>Black Forest Burger</b> vom Schwarzwald-Rind (250gr) im Brioche-Brötchen mit Speck, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Bergkäse, Salat & knusprigen Pommes Frites <sup>3,5,15</sup>		19,8
<b>Rib Eye Steak</b> (300 g) mit buntem Marktgemüse, Kräuterbutter & unseren knusprigen Pommes Frites		28,8
Schwarzwälder Lachsforelle von der Forellenzucht Richter „Müllerin“ im Ganzen gebraten mit Gurkensalat & Petersilienkartoffele <sup>5</sup>		25,8

.....**Süße Werkstatt**.....

Kirschbaumsorbet mit Schwarzwälder Kirschwasser von der Brennerei Hörth in Bühlertal		6,8
Rhabarbergrütze mit Bourbon Vanille, cremiges Vanille-Rahmeis und Schlagsahne <sup>1,5</sup>		6,8
Schwarzwälder Kirsch „Mühlen Style“, mit Kirschbaumsorbet, Schokoladenbrownie & Kirschwassersahne <sup>15</sup>		7,8
Apfeltarte von der Landbäckerei Köhler -knusprig frisch- mit Vanilleeiscreme (Zubereitungszeit 20 Minuten)		8,8
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)		3,8

Alle mit  markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00



Unsere Öffnungszeiten : Mo. bis Sa von 9:00 bis 23:00 Uhr, So. 9:00 bis 22:00 Uhr. Letzte Küchenbestellung jeden Tag bis 21:30 Uhr  
Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden



arbstoff / <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>5</sup> Geschwefelt / <sup>6</sup> Geschwärtzt / <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> Gewachst / <sup>14</sup> Taurin / <sup>15</sup> Nitritpökelsalz / \* günstigstes alk.-fr. Getränk

14.03.2020