

Warme Küche servieren wir: 11.30- 14.00 Uhr und 17.30 - 21.00 Uhr
Vesper: 11.30- 21.00 Uhr



Derzeit haben wir am Abend 2 Servicezeiten!

Service 1* 17.30 Uhr- 20.00 Uhr
Service 2* 20.15 Uhr- 21.30 Uhr (Küchenannahmeschluss 21.00 Uhr)

Sonntag Mittag 11.30 Uhr -13.00 Uhr / 13.15 Uhr -14.00Uhr



Liebe Gäste wir sind sehr glücklich, dass Sie wieder bei uns sind!

Um Ihnen größtmögliche Sicherheit zu bieten, läuft unser Service ein wenig anders als gewöhnlich ab. Wir hoffen, Sie haben dafür Verständnis, dass wir beispielsweise Ihnen das Einschenken und Auffüllen der Gläser selbst überlassen. Auch eine gebundene Mehrseitige Speisen- und Weinkarte gibt es derzeit nicht. Dafür halten Sie Ihr persönliches Exemplar in den Händen, das nach Ihrem Besuch entsorgt wird. Einen Blick auf unsere Getränkekarte können Sie unter www.landhaus-lauble.de online werfen oder wir reichen Ihnen hierfür unser Tablet. Lehnen Sie sich nun zurück und genießen Sie schöne Stunden bei uns.

Hinweis: In unseren Restauranträumen haben wir bereits seit Jahren eine großzügige Lüftungsanlage, bei der wir auch gewärmte Frischluft zuführen können. Somit ist für stets frische Luft gesorgt.

Herzliche Grüße Ihre Gastgeber
Manuela & Jürgen Lauble
mit dem kompletten Landhaus- Team

Vorspeisen und Zwischengerichte

Lauble´s ½ geräucherte Schwarzwaldforelle		7,50
Sahnemeerrettich Toast		
Carpaccio vom Rind		12,00
Weiderind Balsamico Olivenöl Parmesan		
Zweierlei vom Monte Ziegokäse		9,50
Gratiniert und Ziegenkäse im Speckmantel Tomatenkonfit		

Suppen

Flädlesuppe		4,50
Rinderbrühe Flädle		
Klare Kraftbrühe von heimischem Reh		6,50
Wildkraftbrühe hausgemachte Leberklösschen		
Kürbiscremesuppe		6,00
Hokkaidokürbis Rahm Kürbiskernöl		

Lauble´s Salate

Kleiner gemischter Salat		4,50
Großer gemischter Salat		8,50
mit gekochtem Schinken Ei		
Salatplatte mit Pute		14,50
Bunter Salatauswahl Putenstreifen Kürbiskerne		
Föhrenbühler Nordic Walking Teller		17,00
Bunte Salatauswahl Rindersteakstreifen Honigmelone Schwarzwälder Schinken Rösti		
Lauble´s „Dreierlei“		13,00
Wurstsalat Kräuterquark Bratkartoffeln		

Naturpark Menü




Cremesuppe vom Hokkaidokürbis		

Gebratene Gutacher Lachsforelle		
an geschmorter Gurke, dazu Zapf´s Bandnudeln		

Zwetschgenragout mit Sauerrahmeis		31,00

Fisch

Schwarzwaldforelle aus dem Gutachtal		
im Ganzen oder als Filet		
Blau, oder Müllerin Art oder mit Mandelbutter Kartoffeln zerlassene Butter		
Zanderfilet		22,50
Gebratenes Zanderfilet Kürbisragout Gnocchi		

Vegetarische Gerichte (fleisch- und fischfreie Produkte)

Frisches Gemüse mit Käse überbacken		16,00
Rösti		
Badisches Knödeltrio mit Krautsalat		16,50
Rote Beete-, Spinat- und Semmelknödel zerlassene Butter Parmesan Krautsalat		
Gebratenen Steinplize		17,00
Zapf´s Bandnudeln in Kräuterrahm		
Portion Süßkartoffel Pommes		4,50

Vegan (völliger Verzicht auf tierische Produkte)

Kürbisrisotto		14,00
Kürbis Risotto Sojamilch Kräuter		
Pfifferlingstrudel		14,50
Pfifferlinge Süßkartoffelpuree		

Geflügel

Lauble´s Putengeschnetzeltes		17,00
gebratene Pute Früchte- Currysauce Reis		

Schwein

Paniertes Schnitzel		14,50
pommes frites Bratensauce		
Gebratene Schweinefiletmedaillons		19,50
Schweinemedaillons Spätzle Pfefferrahmsauce		

Kalb

Rahmschnitzel		20,00
Kalbsschnitzel Rahmsauce Spätzle		
Kalbsgeschnetzeltes		19,50
Kalbsgeschnetzeltes Rahm Kroketten		
Eingemachtes Kalbfleisch in Weißweinsauce		19,90
Kalbfleisch Weißwein Zapf-Bandnudeln		

Wild von heimischen Jägern

Wildragout		18,50
Ragout von Reh und Hirsch Preiselbeerbirne Spätzle		
Gebratener Hirschrücken		29,50
Hirschrücken Schupfnudeln Marktgemüse		

Rind

<i>wir beziehen unser Rindfleisch von ausgesuchten Schlachthöfen</i>		
Rumpsteak		24,00
Kräuterbutter pommes frites Bratensauce		
Zwiebelrostbraten		24,00
Rinderrückensteak Pommes frites Bratensauce		
Rinderzunge		16,00
<i>Unser Klassiker- immer mittwochs oder auf Nachfrage</i>		
Rinderzunge Madeira- Rahmsauce Spätzle		

Tellergerichte



Schwäbische Maultaschen		12,00
Maultaschen Zwiebelschmelze Bratensauce		
Käsespätzle		11,50

Dessert

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4,00
Mousse au chocolat		6,50
Valrhona- Schokolade Beeren		
Hausspezialität Crème brûlée		6,50
Glasierte Zwetschgen		7,00
Zwetschgen Sauerrahmeis		
Lauble´s Dessertvariation		8,50
Auswahl kleiner Köstlichkeiten		

-Unsere Allergieliste erhalten Sie gerne auf Nachfrage-

Vesperkarte 11.30-21.00 Uhr

Wurstsalat		7,50
Schwäbischer Wurstsalat		7,50
Wurstsalat mit Schwarzwurst und Holzofenbrot		
Straßburger Wurstsalat		8,00
Wurstsalat mit Schweizerkäse und Holzofenbrot		



Toast

Haustoaast		10,50
Toast Schweinefilet gekochter Schinken Käse		
Strammer Max		8,00
Holzofenbrot gekochter Schinken Käse Spiegelei		
Toast Hawaii		8,00
Toast gekochter Schinken Ananas Käse		

Warme Vesper

Paar frische Bauernwürste gebraten mit Brot		7,50
.....mit Kartoffelsalat 11,00		
1 paniertes Schnitzel mit Holzofenbrot		7,50
Portion Speckier nach Art des Hauses mit Brot		6,00

Schwarzwälder Spezialitäten

Vesperbrett Landhaus Lauble		9,50
Schwarzwälder Schinken geschnitten 1 Stück geräucherte Bauernbratwurst Mooshofkäse Butter Holzofenbrot		
Portion Schwarzwälder Schinken		10,00
Schwarzwälder Schinken geschnitten Butter Holzofenbrot		

Eiskarte

Gemischtes Eis		4,00
Eiskaffee, Eisschokolade oder Blonder Engel		5,50
Eismeringe	Vanilleeis 1 Meringe Sahne	6,00
Cup Danmark	Vanilleeis heiße Schokosauce Sahne	6,00
Bananensplit	Banane, Vanille- und Bananeneis Sahne	6,50
Früchtebecher	Vanille- und Fruchtis Obstsalat Sahne	6,50
Schwarzwaldbecher	Schokoladen- und Vanilleeis Schattenmorellen Kirschwasser Sahne	6,50
Schokobecher	Schokoladeneis Eierlikör Sahne	6,50
Walnussbecher	Walnusseis Eierlikör Sahne	6,50
Eisflamme	Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	6,00
Warmer Apfelstrudel	mit Vanilleeis Sahne	6,50

Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook und bleiben Sie so immer auf dem neusten Stand!



Kuchenauswahl in unserer Kuchentheke oder fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter!