

Wir verwenden fast ausschließlich selbst hergestellte Frischprodukte.  
Sollten Sie Probleme mit Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergene haben, so wenden Sie sich an unsere Servicekräfte- wir helfen Ihnen kompetent weiter.

## Warme Küche

11.30 Uhr- 14.00 Uhr und 17.00 Uhr- 21.00 Uhr




### Küchenannahmeschluss

mittags 13.45 und abends 20.45 Uhr


## Aperitif zur Einstimmung

<b>Glas Sekt halbtrocken mit Etter Williams Christ Likör</b>	0,1l	4,20
Glas Sekt halbtrocken	0,1l	4,10
<small>Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg</small>		
<b>Aperol* Sprizz</b>	0,25l	5,90
<small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>		
<b>Campari * Orange oder Soda</b>	4 cl	4,50
<small>* mit Farbstoff</small>		

## Vorspeisen und Zwischengerichte

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan 	10,80
½ geräucherte Schwarzwaldforelle  mit Sahnemeerrettich und Toast	6,80
Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonen- Vinaigrette 	10,80
Feldsalat mit Speck und Croutons	7,90

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 	4,50
Wildkraftbrühe mit Rehleberklößchen 	5,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5,90

## Salate

Kleiner gemischter Salatteller	4,50
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	13,50
Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“	16,80
<small>Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti</small>	
Feldsalat mit gebratenem Rehfilet und pochierter Birne	16,90

Die Naturpark-Wirte im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord veranstalten jedes Jahr Aktionswochen, in denen sie während des Aktionszeitraums von sechs Wochen ein bestimmtes regionales Produkt auf die Speisekarte setzen.

## Naturpark Menü

Naturpark- Wirte sind Überzeugungstäter für die Verwendung regionaler Produkte in ihren Küchen. Sie leisten damit einen Beitrag zur Erhaltung unserer typischen Schwarzwald Kulturlandschaft.



### Suppe

Blumenkohlcremesuppe mit Mandeln und Zitronenthymianöl

### Hauptgang

Ochsenbäckle vom heimischen Weiderind im badischem Spätburgunder geschmort dazu Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen

### Dessert

Kürbiskuchen mit hausgemachtem Sauerrahmeis

### Preis

27,90 Euro

## Herbstliche Gerichte

Feldsalat mit Speck und Croutons	7,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5,90
Feldsalat mit gebratenem Rehfilet und pochierter Birne	16,90

## Fisch

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus familieneigenen Gewässern im **Ganzen** oder als **Filet** zubereitet nach Ihrer Wahl:

**Blau** (gedünstet), **Müllerin Art** (gebraten) oder mit **Mandelbutter** dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat



Ragout von Wolfsbarsch und Krabben in Estragonsauce, dazu Dillkartoffeln	17,80
Gebratenes Zanderfilet an Dijon- Senfsauce mit geschmorten Gurken und Bandnudeln	21,90
	20,80

## Weinempfehlung

Glas 0,1l aus der 0,75l Flasche

2016er Convento Aguiar Branco  
DOC Adegas Castelo Rodrigo/ Portugal  
Fruchtiges Aroma und ausgeglichener Mund mit harmonischem Ende.



4,40

## **Vegetarische Gerichte**

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti	15,80
Kartoffelsoufflé auf Rahmpastinaken	14,90

## **Vegan**

„Spaghettikürbis“ Im Ofen gegarter Kürbis mit Rote Beete Ragout und Meerrettich Crumble	14,20
--	-------

## **Geflügel**

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Früchte-Currysauce mit Reis und Salat	16,20
Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürz- Zwergorangen, dazu Kartoffelgnocchis	19,90

## **Schwein**

Paniertes Schnitzel vom Rücken mit pommes frites und Salat	14,90
<small>Kleine Portion</small>	11,50
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce Spätzle und Salat	18,80

## **Kalb**

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat	19,50
<small>Kleine Portion</small>	13,50
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kroketten und Salat	19,50

## Rind



wir beziehen unser Rindfleisch von ausgesuchten Schwarzwaldhöfen

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, pommes frites und Salat	21,90
Zwiebelrostbraten mit pommes frites und Salat	21,90

## Rinderzunge, der Klassiker - immer Mittwochs oder auf Nachfrage

Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce dazu Spätzle	14,50
--	-------

## Heimisches Wild



Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	17,80
Geschmorte Rehkeule mit Rahmwirsing und Kartoffel- Speck Krapfen	18,90
Rehrücken mit Preiselbeerkruste an Quittenragout dazu Gemüse und Macaire Kartoffeln (Kartoffelplätzchen)	29,80

## Weinempfehlung

Glas 0,1l aus der 0,75l Flasche

2016er Hand in Hand Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Klumpp und Nägel, Bruchsal	0,1 l	3,40
--	-------	------

## Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	11,80
Käsespätzle mit Salatteller	11,20
Kleine Portion	8,30
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50

## Toast

„Haustoast“ <sup>2,3,5,12</sup> Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse	9,90
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur <sup>2,3,5,12</sup> Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei	7,20
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur <sup>2,3,4,5,10,12</sup> Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken	7,20

## Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert <sup>4</sup>	3,90
Mousse au chocolat von der Valrhona-Schokolade mit Ananas-Ragout	6,50
„Hauspezialität“ Schokoladen- Kaffee- Crémé brûléé mit Baileyseis	6,50
Gebackene Apfeltasche mit Apfelsorbet	6,90
Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit Walnußkrokant	7,50
Dessertvariation „Landhaus Lauble“ eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	8,50

## Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

**Brände** Ausschank erfolgt in 2cl

Schwarzwälder Kirschwasser	3,30
Williams-Christ Birne	3,50
Zibärtele Wildpflaumenbrand	3,60
Mirabellenwasser	3,60

Edelbrände aus kontrolliert ökologischem Anbau

Ökologisches Wein- und Sektgut Norbert Helde SasbachJechtingen/Kaiserstuhl

Kohlenbacher Apfelbrand	41%vol	4,20
Streuobst		

### Spirituose mit Fruchtauszug

Durbacher Himbeeren	40%vol	4,20
Die intensiven Fruchtnuancen der Himbeere versprechen einen besonderen Hochgenuss.		
Durbacher Williamsbirnen	40%vol	4,20
Frische Williamsbirnen werden in das gebrannte Destillat eingelegt. Ein intensives und zart schmeichelndes Geschmacks- und Geruchserlebnis erwartet Sie – ein Liebhaberstück.		

### ETTER Fruchtbrände – seit 1870

Williams «Barrique»	40%vol	4,80
Nach dreijähriger Lagerung sind Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination vereint.		
Quitte «Barrique»	40%vol	4,80
Diesen Birnenquittenbrand lagert teils in Korbflaschen und teils in Barriques und lassen die beiden Teile alsdann in perfekter Harmonie zusammenfinden. Geniessen Sie die intensiven, vollfruchtigen Aromen und warmen Düfte nach Honig und Holz.		
Prune «Barrique»	41%vol	4,80
Vieille Prune ist eine wunderbare, zarte Pflümli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen. Nach 3 Jahren sorgsamer Pflege im Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen erhält diese ihren fruchtigen und vollaromatischen Geschmack. Eine Gaumenfreude.		

**Magenbitter und Liköre** Ausschank erfolgt in 2cl

Fernet Branca	42%vol	3,10
Underberg	44%vol	3,10
Jägermeister	35%vol	3,10
Ramazotti	30%vol	4cl 4,50

**Aquavit** Ausschank erfolgt in 2cl

Malterer Aquavit	40%vol	3,20
Jubilaeums Aquavit	42%vol	3,80
Jule Akvavit Aalborg		3,80

**...mal was Bsonder`s** Ausschank erfolgt in 2cl

„aFreud“ Alemannischer Hochland Blended Whisky 43,5%vol	4,30
<b>Bio- Emmer – Getreidedestillat versetzt mit einem Touch Bierbrand</b> Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei	
„sMurf“ Alemannischer Hochland Emmer Whisky 43,5%vol	7,90
<b>aus fein würzigem Emmer-Weizendestillat. Unfiltered</b> <i>Weicher Rauch in der Nase, leicht malzig-nussig am Gaumen mit fruchtigem Abgang - Überzeugender Nachklang.</i> Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei	

<sup>4</sup> = mit Farbstoff