




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.

Aperitif zur Einstimmung




Glas Sekt halbtrocken mit Holunderblütensirup	0,1l	4,20
Glas Sekt halbtrocken	0,1l	3,70
<small>Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg</small>		
Aperol* Sprizz	0,25l	4,90
<small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>		
Hugo Lillet	0,25l	4,90
<small>Lillet, Hulunderblütensirup und Mineralwasser</small>		
Lillet Vive	0,25l	4,90
<small>Lillet, Tonic Water</small>		
Campari * Orange oder Soda	4 cl	4,50
<small>* mit Farbstoff</small>		



Vorspeisen und Zwischengerichte

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan		9,80
½ geräucherte Schwarzwaldforelle		6,80
<small>mit Sahnemeerrettich und Toast</small>		
Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonen- Vinaigrette		9,80
Matjestatar mit Sauerrahm und Rote Beete auf Gurkencarpaccio mit Pumpernickel		8,70

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		4,10
Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarknocken		5,50
Zitronengrascurrysuppe mit gebratenen Garnelen		6,80
Pfifferlingcremesuppe		5,10

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	4,10
Kleiner Caesar Salat	4,90
<small>Römersalat, mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan</small>	
Caesar Salat mit gebratenen Garnelen	16,50
<small>Römersalat, mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan</small>	
Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	12,90
Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“	16,80
<small>Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti</small>	
Bunte Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen	12,90



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

Suppe

Kraftbrühe mit Pfifferlingsmaultaschen

HauptgangGebratenes Schweinefilet
mit Pfifferlingrahmsauce und Nudeln**Dessert**

Tiramisu von Gutacher Erdbeeren

Preis

28,90 Euro

Pfifferlinge und sommerliche Gerichte**Vorspeise**

Matjestatar mit Sauerrahm und Rote Beete auf Gurkencarpaccio mit Pumpernickel 8,70

Suppe

Pfifferlingcremesuppe 5,10

Hauptgänge

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Wurzelgemüse in Thymiansauce 13,80

Risotto mit frischen Pfifferlingen (Vegan zubereitet) 13,90

Tellergericht gebratenes Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce und Spätzle 15,20

Gebratenes Zanderfilet mit Speckpfifferlingen und Kartoffelpüree 19,50

Rehrücken im Kräutercrepe mit frischen Pfifferlingen und Schupfnudeln  25,90~~~~~
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln 12,50„Dreierlei“ Wurstsalat mit Kräuterquark und Bratkartoffeln  12,80**Dessert**

Thymian- Rosmarin Cremé brûléé mit Erdbeer Ragout 6,50

Weinempfehlung

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

2016er „Bernadette“ Spätburgunder Rosé 3,80

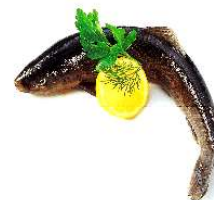
Kabinett trocken Bio zertifiziert

Weingut Helde/ Sasbach-Jechtingen am Kaiserstuhl

Das lange Hefelager des Rosé-Weines lässt den Wein frisch, mild in der Fruchtsäure und hoch aromatisch erscheinen. Er ist leicht im Alkoholgehalt, hat eine kräftige Roséfarbe und ist gehaltvoll im Geschmack.

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

17,80

Gebratenes Doradenfilet auf Kartoffel- Gemüse- Ragout, dazu Rosmarinsauce

18,80

Gebratenes Zanderfilet mit Speckpfefflingen und Püree

19,50

Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti

15,80

Mediterranes Gemüse in Tomaten-Rosmarinsoße und gebratene Couscoustaler

14,80

Vegan

Risotto mit frischen Pfifferlingen

13,90

Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Früchte-Currysauce mit Reis und Salat

15,80

Rosa gebratene Entenbrust mit Pfifferling-Tomaten-Aprikosen-Gemüse, dazu Kartoffelgnocchis

19,80

Schwein

Paniertes Schnitzel vom Rücken mit pommes frites und Salat
Kleine Portion

14,80
11,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce
Spätzle und Salat

18,80

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat
Kleine Portion

18,80
13,50

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kroketten und Salat

18,80

Weinempfehlung

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

2016er Grauer Burgunder
Qualitätswein trocken

Weingut Seybold, Lauffen am Neckar/ Württemberg

Der Grauburgunder aus der Gutswein- Linie zeigt sich in einem frischem Grün- Gelb.

Fruchtige Noten von Quitte und Aprikose lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Er hat Druck am Gaumen, ist würzig und hat einen mittleren Nachhall.

0,1 l 2,80

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	17,50
Rehrücken im Kräutercrepe mit frischen Pfifferlingen und Schupfnudeln	25,90

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  Kleine Portion	11,20 8,30
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 	13,50

Toast

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

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert 4	3,90
Mousse au chocolat von der Valrhona-Schokolade mit Ananas-Ragout	6,50
„Hauspezialität“ Thymian- Rosmarin Crémé brûléé mit Erdbeer Ragout	6,50
Triologie von der Erdbeere	8,50
Gratinierte Beeren mit Zwetschgensorbet	6,90
Dessertvariation „Landhaus Lauble“ eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	8,50

Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

Brände Ausschank erfolgt in 2cl	
Schwarzwälder Kirschwasser	3,10
Williams-Christ Birne	3,10
Zibärte Wildpflaumenbrand	3,30
Mirabellenwasser	3,10

Edelbrände aus kontrolliert ökologischem Anbau

Ökologisches Wein- und Sektgut Norbert Helde Sasbach/Jechtingen/Kaiserstuhl

Kohlenbacher Apfelbrand	41%vol	3,60
Streuobst		

Spirituose mit Fruchtauszug

Durbacher Himbeeren	40%vol	3,60
Die intensiven Frucht nuances der Himbeere versprechen einen besonderen Hochgenuss.		
Durbacher Williamsbirnen	40%vol	3,60
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	3,50
Nach dreijähriger Lagerung sind Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination vereint.		
Quitte «Barrique»	40%vol	3,50
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	3,50
Vielle 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	2,70
Underberg	44%vol	2,70
Jägermeister	35%vol	2,70
Ramazotti	30%vol	3,40

Aquavit Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit	40%vol	2,90
Jubilaeums Aquavit	42%vol	3,30
Jule Akvavit Aalborg		3,30

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

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

4 = mit Farbstoff