

Als Aperitif empfehlen wir ...

MARTINI-SPRITZ PROSECCO SODA VERMOUTH	€ 5.50
WALDMEISTERBOWLE	€ 4.20

Suppen & Vorspeisen

BADISCHE FLÄDLESUPPE	€ 6.00
TOMATENSUPPE BASILIKUM SAHNEHÄUBCHEN	€ 7.00
BLATTSALATE AN HAUSDRESSING	€ 5.00
HAUSGEBEIZTER SALM MIT DILL-SENFOSSE UND REIBEKUCHEN	€ 11.00
CARPACCIO VOM RIND RUCCOLA-TOMATEN-PESTO PARMESANSPLITTER	€ 12.00

Traditionell und beliebt ...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT TELLERPORTION	€ 11.50 / € 13.50
GROSSE PORTION	€ 16.50 / € 18.50
CORDON BLEU POMMES FRITES (5/6/7)	€ 19.00
HÄHNCHENBRUST KIRSCHTOMATEN-LAUCH-GEMÜSE KROKETTEN	€ 19.00 **
WILDSCHWEINBRATWÜRSTE ROTWEIN-SCHALOTTENSOSSE RÖSTI	€ 11.00
RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD HAUSGEMACHTE SPÄTZLE PREISELBEERBIRNE	€ 21.00 **
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN RAHMSOSSE SPÄTZLE	€ 12.80 **
FRISCHE PFIFFERLINGE RAHMSOSSE SPÄTZLE	€ 14.80 **
PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“ VOM DEUTSCHEN FÄRSEN RINDERRÜCKEN RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE POMMES FRITES	€ 27.00

Salatvariationen

BUNTER SALATELLER KARTOFFELSALAT EI	€ 12.50 **
• MIT KARTOFFELTASCHEN FRISCHKÄSEFÜLLUNG (VEGETARISCH)	€ 14.50 **
• MIT PANIERTEM SCHNITZEL	€ 15.50 **
• „MARKGRÄFLER“ GEBRATENE HÄHNCHENBRUST WARME PILZE TRAUBEN	€ 15.80 **
• MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG GEBACKEN KNOBLAUCHMAYONNAISE	€ 16.80 **
• MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK KRÄUTERBUTTER	€ 20.00 **
• MIT FILET VOM NORWEGER SALM GEBRATEN	€ 27.00 **
• MIT ENTRECOTE KRÄUTERBUTTER	€ 27.00

Lust auf ...

WURSTSALAT (4/5/7) VON DER KALBSLYONER BROT / RÖSTI	€ 9.00 / € 14.00 **
FLEISCHKÄSE (4/5/7) GEBRATEN SPIEGELEI BROT / POMMES FRITES.	€ 9.50 / € 12.00 **

Aus Fluss & Meer

FILET VOM NORWEGISCHEN SALM RIESLINGSAHNESOSSE BLATTSPINAT REIS	€ 27.00 **
--	------------

Vegetarisch

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL FRISCHE PFIFFERLINGE SAHNESOSSE	€ 18.50 **
PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT) TOMATENPESTO TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL PARMESANKÄSE	€ 12.00 **

... zum Abschluss

TRILOGIE FÜR SIE ODER FÜR IHN	€ 7.00
BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND	€ 7.00
SCHOKOLADENSOUFFLEE MIT FLÜSSIGEM KERN FRÜCHTESÜPPLE	€ 9.00
KARAMELKÖPFCHEN GARNIERT	€ 5.50
COUP DÄNEMARK	€ 7.50
TIRAMISU VON LIMETTENMOUSSE GESCHICHTET MIT MANGOPÜREE UND HAUSGEMACHTEM BISKUIT	€ 6.50
KLEINE DESSERTVARIATION SCHICHTDESSERT PARFAIT SORBET	€ 10.00

Unsere Weinempfehlung

ERZINGER KAPELLENBERG SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN QBA WEINGUT L. & C. KELLER, ERZINGEN HOCHRHEIN BODENSEE - BADEN GLAS 0.1 l	€ 3.80
KARAFFE 0.25 l	€ 7.70
FLASCHE 0.75 l	€ 23.00

Ihre Wünsche

BRATENSOSSE	€ 1.20
RAHMSOSSE	€ 2.00
PILZ-/JÄGERSOSSE	€ 2.50
PORTION GEMÜSE	€ 6.00
BEILAGE ZUSÄTZLICH	€ 3.50
RÖSTI ALS UMBESTELLUNG	+ € 2.00
BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG	+ € 2.00
KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG	+ € 1.50
1 GEDECK EXTRA	€ 2.00

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2.00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere „ALLERGIKERKARTE“ auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können. Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe: (1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln