

Sommer-Apero-Empfehlung:

Wein/Tonic Sprizz

6,50

hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Einlage

6,90

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Sherry verfeinert

8,90

Salat & Vorspeise

Kleiner gemischter Beilagen-Salat

4,90

Gemischter Salatteller

6,90

½ Dutzend Weinberg-Schnecken

mit hausgemachter „Cafe de Paris“ überbacken

9,90

Vegetarisch

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

10,90

Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse, Sahne und Röstzwiebeln

15,90

Sie können sich zu den Gerichten gerne etwas dazu oder umbestellen

Beilagen Umbestellung	1,50	Bratensoße	3,00
Ketchup, Mayonnaise	1,00	Rahmsoße	3,50
Kräuterbutter	2,50	Pfefferrahmsoße	4,50
Gedeck extra	2,00	Beilage zusätzlich	4,50

Brägel (Rösti)

Brägel mit Bibeleskäs (Kräuterquark)	11,90
Kutteln an einer Weißweinsoße mit Brägel	14,90
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ dazu Brägel	15,90

vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet vom Grill Paprikarahmsoße und Nudeln	18,90
---	-------

vom Qualivo-Schwein

Zartes, saftiges und besonders aromatisches Premiumfleisch mit Gütesiegel für beste Qualität. Die Tiere wachsen unter natürlichen Bedingungen auf, bekommen hochwertiges, spezielles Futter und werden auf Stroh oder mit Auslauf gehalten.

Schweinerückensteak vom Grill an einer Pfefferrahmsoße und Pommes frites	klein/groß	18,90 / 21,90
Paniertes Schnitzel vom Rücken mit Pommes frites	klein/groß	18,90 / 21,90

Vom Weiderind

Zwiebelrostbraten vom Grill mit hausgemachten Spätzle	34,90
Rumpsteak vom Grill an einer Pfefferrahmsoße und Pommes frites	34,90

Hochschwarzwälder Forellen

aus heimischen Gewässer - fang frisch-

Forelle gebraten „Müllerin Art“ mit Mandeln verfeinert dazu Kartoffeln	24,90
--	-------

Feines von frischen Pfifferlingen

Nudeln an einer Pfifferlingrahmsoße	17,90
Portion Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Spätzle	23,90
Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Rahmpfifferlingen dazu Basmatireis	18,90
Schweinerückensteak vom Grill an einer Pfifferlingrahmsoße und hausgemachte Spätzle	27,90