

Diese Karte ist gültig von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe € 3,90



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle^{a,c,e} € 3,90

Ungarische Gulaschsuppe^h € 4,50

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salatⁱ € 4,00



Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich^e, Toast^{a,e,f} und Butter^e € 9,50

Verschiedenes vom Grill und aus der Pfanne

Schweinerückensteak (220g) € 18,00
an Pfefferrahmsauce^h, mit hausgemachten Spätzle^{a,e,f} und Salatⁱ

Grillteller mit Medaillons vom Rind und Schwein (220g) € 23,00
dazu Kräuterbutter^e, Gemüse garnitur ^{a,e,f,i,l,n}, Grilltomate ^e und Pommes frites

Diese Karte ist gültig von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Vom Kalb

Wiener Schnitzel^{a,e,f}
mit Pommes frites und Salatⁱ € 19,00



Kalbsrückensteak in Calvadosrahm^{e,h} mit Preiselbeerapfel
und Butternudeln^{a,e,f} dazu Salatⁱ € 25,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes^{e,h}
mit hausgemachten Spätzle^{a,e,f} und Salatⁱ € 19,50

Vom Rind



Zwiebelrostbraten
mit Gemüseteller^{a,e,f,l,n} und Bratkartoffeln € 21,00



Rumpsteak aus der Region vom Grill mit Kräuterbutter^e
Pommes frites und Salatⁱ € 23,00

Rinderfiletspitzen in pikanter Senfsauce^h
mit hausgemachten Spätzle^{a,e,f} und Salatⁱ € 24,00

Rinderfiletsteak an Marsalasoße^h
mit Gemüseteller^{a,e,f,l,n} und Kartoffelkroketten^{1,a,e,f} € 28,00

Auf Vorbestellung

Ab 2 Personen : Doppeltes Rinderfiletsteak „Chateaubriand“ € 31,00
Am Tisch tranchiert, serviert mit großer Gemüseplatte, Kroketten^{1,a,e,f},
Sauce Hollandaise^{e,f,h} & Bearnaise^{e,f,h}
(€ 62,00 für zwei Personen)

Schwarzwaldhof Spezialitäten

Auf Vorbestellung

Ab 4 Personen : Große kalte Hausplatte „Schwarzwaldhof“^e € 18,00
Mit verschiedenen Spezialitäten und Salatenⁱ

(€ 72,00 für vier Personen)

Diese Karte ist gültig von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr



Naturpark Menü aus regionalen Produkten

**NATURPARK-
WIRTE**



Schmeck den  Schwarzwald

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

* * *

Rumpsteak vom Grill
mit gerösteten Zwiebeln, Gemüseteller und Kroketten

* * *

Erdbeersorbet vom Willmershof
mit Wasenweiler Rieslingsekt aufgefüllt

Menüpreis
2-Gang-Menü 25,00 €
3-Gang- Menü 29,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü

1013 2011er	Cabernet Carbon Rotwein „traditionell“ Qualitätswein trocken Goldmedaillengewinner beim Piwi Weinpreis 2014 Ökologisches Weingut- und Sektgut Norbert Helde Jechtingen am Kaiserstuhl 13,0 % 1,0g Restsüße 5,1 g Säure Bioland - zertifiziert	€ 39,00
-------------	--	---------

Diese Karte ist gültig von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr



Deftiges aus dem Schwarzwald



Portion gemischte Hausmacher Wurst ¹⁻⁶ mit Brot ^{a,e,f}	€ 7,50
1 Paar Hausmacher Schwarzwälder Bauernbratwürste ¹⁻⁶ mit Brot ^{a,e,f}	€ 8,00
Hinterzartener Bauernkäse ^e vom Mathisle Biohof mit Butter ^e und Brot ^{a,e,f}	€ 9,00
Schwarzwälder Schinkenbrot von rohem Schinken ¹⁻⁶	€ 9,00
Schwarzwälder Vesperbrett mit Hausmacherwurst ¹⁻⁶ , Schinkenspeck ¹⁻⁶ und Käseecken ^e vom Mathisle Biohof in Hinterzarten	€ 9,80



Weitere kalte Gerichte, Vesper und Kleinigkeiten finden Sie in unserer Vesperkarte!

Diese Karte ist gültig von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Allergene und Zusatzstoffe

Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, dass Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit.

Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon Chinin. Wein enthält Alkohol.

Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um!! Wein macht aber nicht schwanger. Wenn Sie Probleme haben, teilen Sie es uns bitte mit. Wir haben eine Allergenkennzeichnung in einer separaten Karte.