

# Landgenuss & Gaumenfreuden

## Aperitif

Apfelsecco aus Bohnäpfeln	€ 3,80
Holunderblüten Limonade Holunderblütensirup mit Mineralwasser und Zitrone	€ 4,60
Rosmarin Spritz Hausgemachter Rosmarinsirup mit Rhabarber und Winzersekt aufgespritzt	€ 4,70
Belsazar Rosé Wermut mit Tonic Wasser	€ 4,90
Veneziano Italienisch prickelnd, auf Eis mit Sekt, Aperol, Mineralwasser & Orange	€ 4,70



## Vorspeisen

Schwarzwälder Bündnerfleisch   Melone	€ 8,50
Gratinierte Pfifferlinge   Speck   Ziegenkäse	€ 10,50
Salat von bunten Tomaten   Mozzarella   Rucola   Balsamico	€ 8,20

## Suppen

Schwarzwald Gazpacho   Bauernbrotroutons	€ 4,50
Tomatenkraftbrühe   Quarkklöße	€ 4,90
Pfifferlingcremesuppe   Schnittlauch	€ 6,50

*Wir servieren Ihnen viele Gerichte auch als kleine Portion  
Lactose & Gluten freie Gerichte sind gerne möglich.*

## HIRSCHEN – SOMMERMENÜ

Schwarzwald Gazpacho | Bauernbrotroutons

\*\*\*

Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
Pfifferlingrisotto | Kirschtomaten

oder

Saibling  
Kartoffel-Erbсенstampf | Chorizo

\*\*\*

Panna Cotta | Erdbeeren

*3- Gänge Menü € 26,50*

## WEINEMPFEHLUNG

*Sauvignon Blanc / Winzer Oberkirch*  
*0,1l € 4,00    0,2l € 7,50*

## HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel | Pommes frites | Salate vom Büffet

€ 16,60

Hirsch- & Rehragout | Preiselbeeren | Spätzle | Salate vom Büffet

€ 17,70

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignons | Salate vom Büffet

€ 17,80

*Wildererpfännle - unser w i l d e r Klassiker*

Dreierlei Wild | gefüllter Preiselbeerbirne | Spätzle | Salate vom Büffet

€ 27,00

## GRILLTELLER

Wählen Sie aus unseren Grillspezialitäten:

Mariniertes Schweinenackensteak	100g	€ 4,80	Grillwurst	€ 3,50
Curry Putenschnitzel	100g	€ 6,00	Käse-Griller	€ 4,80
Rumpsteak	100g	€ 9,00	Gourmetwurst	€ 5,50
T-Bone Steak vom Schwein	250g	€ 17,00	mit Kräutern   Mozzarella	
Forellenfilet	80g	€ 8,00		
Lachsforelle	80g	€ 8,00		

### Beilagen

Salate vom Büffet	€ 5,00
Pommes frites	€ 3,50
Süßkartoffel Fries	€ 3,80

### Dips

BBQ	je € 1,00
Salbeibutter	
Trüffelölmayonnaise	

## FLEISCH UND FISCH

Poularden Steak   Bohnen   Pfirsich   Speck   Pommes frites	€ 19,50
Kalbsschnitzel   Pfifferlinge   Lauch   Spätzle	€ 23,00
Lammrücken mit Thymian & Rosmarin überbacken mediterranes Gemüse   Kartoffelgratin	€ 26,50
Forellenfilet   gebratene Salatherzen   Kartoffeln	€ 19,80
Lachsforelle   Kräuterspaghettini   Parmesan   Salate	€ 24,50

## SOMMERLICH LEICHT

Risotto   Pfifferlinge   Kirschtomaten	€ 14,90
Salate   Ziegenkäse   Olivenöl   Kräuter	€ 14,80
Romanasalat   Parmesan   gebratenen Geflügelstreifen	€ 14,80
Blattsalate   Fischfilets   Gamba im Kartoffelmantel   Safran-Balsamico	€ 16,80



## NATURPARK MENÜ – Schmeck den Schwarzwald



Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten. „Regional“ bedeutet für uns in erster Linie Nachhaltigkeit und die Unterstützung unserer Landwirte, durch die Herstellung ihre bäuerlichen Erzeugnisse halten Sie die Schwarzwaldlandschaft offen. Das ist Landschaftspflege mit Messer und Gabel!

**Das Motto „Schmeck den Schwarzwald“ ist also wörtlich gemeint!**

### Naturparkleckereien

Blattsalate   Ziegenkäse   Schwarzwälder Bündnerfleisch   Pfifferlingcremesuppe   Gebratenes Filet aus der Fischerei Schwarz Oberharmersbach	€ 12,90
Ziegenkäse im Strudelteig   Honig   Kräuter	€ 16,90
Schweinskopfsülze   Brägele   Radieschenvinaigrette	€ 11,30
	
Schweinebäckle   Meerrettichsauce   Bratkartoffeln	€ 16,90
„Forelle trifft auf Ziege“ Forellenfilet   gefüllt mit Ziegenkäse   Nudeln	€ 23,50
Rehschnitzel   Pfifferlinge   Spätzle   Preiselbeeren	€ 26,50
	
Tannenhonigeis   Zibärtleschaum	€ 9,00

## Feine DESSERKREATIONEN

Panna Cotta   Erdbeeren	€ 6,50
Weißes Kaffee Eis   Beerensalat	€ 7,20
Beeren Gazpacho   Lavendeleis	€ 6,90
Dreierlei Hirschen Versucherle	€ 9,50

## Herzhafter Käseteller aus dem Naturpark

Vom Mooshof in Tennenbronn - Ausgezeichnet von Feinschmeckermagazin	€ 7,90
---	--------