Aperitiv

Campari	6,50
Sherry	5,20
Glas Sekt	8,50
Hauscocktail	8,50
Important, Weingut Lorenz Keller	7,50

Vorne weg oder für de kleine Hunger

Warm geräucherter Pfefferlachs mit Rote Beete-Schmand, kleinem Kartoffelrösti und Herbstsalat	26,50
Herbstsalat mit Apfel, Trauben, Nüssen und Küchle mit Bülle und Sauerkraut	22,50
Roh marinierte Scheiben vom Hirschkalbsrücken mit warmem Pilzsalat	24,50
Blutwurstravioli und Kalbleber-Nockerl mit Rahmkraut und Zwiebele	24,50
Suppen	
Tafelspitzbrühe mit Kalbsleberknödel	9,50
Unser Kürbissüpple mit Kernen, Zimtkracherle und gegrilltem Scampi	12,50

Au ohne Fleisch ischs fein!

Spinat-Bergkäse-Nockerl mit Gemüse aus Herbstpilzen	29,50	
Kürbisgnocchi mit Herbstgemüse und Schwarzwälder Bergkäse	28,50	
Hauptgänge		
Geschmorte Schweinebäckle mit Dunkelbier-Soße		
Bayrisch Kraut und kleinen Semmelknödeln	31,50	
Scheiben von der Entenbrust mit Orangen-Pfefferjus		
Karotten-Kaiserschotengemüse und Mandelkrapfen	38,50	
Geschmortes vom Hirschkalb mit Knoblauch-Honig-Soße		
Rahmwirsing und gefülltem Hefeknödel	39,50	
Brasato vom Bürgermeisterstück und kleines Rinderfilet mit Pilzravioli,		
herbstlichem Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Puree	44,50	
Liehe Gäste		

Liebe Gäste,

für alle Allergiker halten wir eine spezielle Karte bereit, mit zusätzlicher Deklaration. Bitte sprechen Sie uns an, gerne komme ich zu einer persönlichen Beratung zu Ihnen.

Unser Badisches Menu

Gegrillter Schweinebauch mit Kartoffelsalat und kleinem Herbstsalat Oder

Badisches Zwiebelsüpple mit Schwarzwälder Bergkäse

Hirschkalbsragout mit Pilzen, Preiselbeeren und Wirsing-Spätzle
* * *

Gebackene Grießschnitten mit Zwetschgenragout, Vanillesoße und Holunder-Joghurteis

47,50 €

Unser großes Menu ab 2 Personen

Gebratene Wachtelbrust mit Tomaten-Linsenkompott und herbstlichen Salat

Schwarzwälder Forellenrahmsüpple mit Crostini

Bergkäse-Ravioli mit gegrillter Feige und Tiroler Schinken

Zweierlei vom Hirschkalb, Rücken und Piemonteser Ragout mit Schupfnudeln und gebratenem Spitzkohl

Geeister Kaisersachmarrn mit glacierten Äpfeln

3Gänge (ohne Suppe und Ravioli) 74,50 €/pro Person 5 Gänge 99,00 €/pro Person

Gerne stellen wir Ihnen passend zum Menu eine Weinauswahl zusammen die wir glasweise servieren

29,00 € 3-Gangmenu, 44,00 € 5-Gangmenu

Ä weng Eppis zum Schlecke!

Marinierte Sommerfrüchte mit zweierlei Sorbet	12,50
Créme Brulée mit Erdbeer-Salat und Basilikum-Eis	12,50
Kirsch-Kompott mit Zitronen-Mandel-Streusel überbacken, Vanillesoße und Joghurt-Eis	12,50
Unsere Topfenknödel mit Aprikosen, Vanillesoße und Himbeer-Sorbet	12,50
Unser kleines Versucherle	10,80

Oder ein Schnäpsle von der Baar! Gerne können Sie sich auf unserem Tisch was Gutes aussuchen!

Ja, wir sind Landgasthof!

Und ja, wir lieben und leben auch die Tradition!

Paniertes Schweineschnitzel mit Brot	16,50
Saure Kutteln mit eigenem Most	14,50
Badische Rinderleberle mit Äpfel und Speck *(3)	18,50
Unsere Maultäschle mit Kartoffelsalat und gschmelzte Zwiebele	18,50
"Badisches Pfännle" kleines Schweinesteak mit Knöpfle und Speckchampignons überbacken	20,80
Rumpsteak mit hausmacher Kräuter-Pfefferbutter	27,50
Gefülltes Schweinesteak mit Speck und Bergkäse *(3)	17,50
Schweinshaxesülze mit junge Zwiebele und Bratkartoffeln	16,50
Hausmacher Hirschbratwürschtle mit Pilzknöpfle	17,50
Eingelegter Tafelspitz mit Radiesle und Schnittlauch	18,50
Badischer Wurstsalat mit Schwarzwurst *(1),(2),(3)	13,50
Gemischter Salat	8,50
Portion Bratkartoffeln	5,50
Portion Pommes	5,50

$Kennzeich nungspflichtige\ Zusatzstoffe*:$

 $^{(1) =} mit\ Phospat$

 $^{(2) =} mit\ Geschmacksverstärker$

^{(3) =} mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz / Nitrat)