

## ***Aperitiv***

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

## ***Vorne weg oder für de kleine Hunger***

<i>Warm geräucherter Pfefferlachs mit Rote Beete-Schmand, kleinem Kartoffelrösti und Herbstsalat</i>	26,50
<i>Herbstsalat mit Apfel, Trauben, Nüssen und Küchle mit Bülle und Sauerkraut</i>	22,50
<i>Roh marinierte Scheiben vom Hirschkalbsrücken mit warmem Pilzsalat</i>	24,50
<i>Blutwurstravioli und Kalbleber-Nockerl mit Rahmkraut und Zwiebele</i>	24,50

## ***Suppen***

<i>Tafelspitzbrühe mit Kalbsleberknödel</i>	9,50
<i>Unser Kürbissuppe mit Kernen, Zimtkracherle und gegrilltem Scampi</i>	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

*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 Rahmkraut und kleinem Feldsalat*

*Oder*

*Kleiner Eintopf vom Mundelfinger Weiderind mit Schwarzwälder Handbrot*

*\* \* \**

*Hirschkalbsragout mit Pilzen, Preiselbeeren, Gewürz-Rotkraut und Nuss-Spätzle*

*\* \* \**

*Parfait vom Vanillekipferl mit Glühwein-Kirschen*

**47,50 €**

## ***Unser großes Menu ab 2 Personen***

*Rote Beete Carpaccio mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Feldsalat*

*\* \* \**

*Maronenrahmsuppe mit gebackenem Entenröllchen*

*\* \* \**

*Hausgemachte Trüffelravioli mit Spinat und gebratenem Kalbsbries*

*\* \* \**

*Fasanenbrust im Speckmantel mit Rahmkraut, glasierten Trauben  
und Kartoffel-Selleriepuree*

*\* \* \**

*Warmer Schokoladenkuchen mit Zitrusfrüchten und Zimt-Quark-Eis*

**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 Schleck!***

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

*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!***

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

#### ***Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe\*:***

*(1) = mit Phospat*

*(2) = mit Geschmacksverstärker*

*(3) = mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz / Nitrat)*