

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>Tafelspitzbriühe mit Kalbsleberknödel</i>	9,50
<i>Unser Kürbissüpple 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 Schlecke!

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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*:

(1) = mit Phosphat

(2) = mit Geschmacksverstärker

(3) = mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz / Nitrat)