



Naturpark Gericht, Zutaten aus der Region  
größtenteils direkt vom Erzeuger

**Aperitif-Empfehlungen:**



Unser Tipp für Biertrinker oder als Aperero	
Waldhaus „ohne Filter“ naturtrüb, fein herb 0,3l Fl.	2,90
unser <b>eigener Apfel-Secco nur von Boskoop-Äpfeln</b>	
aus dem Wutachtal mit feinen, vielfältigen Aromen 0,1 Ltr	3,90
<b>Sanbitter</b> mit Orangensaft und Eis (Alkoholfrei)	3,50
„Veneziano“ Sekt, Mineralwasser, Aperol, Orangenscheibe	5,40

**unser Weintipp**

**2014er Klingelberger Oberkirchner Schlossberg**

Riesling Kabinett trocken Badischer Qualitätswein

**0,75 | 21,80**

im offenen Ausschank 0,1 | 3,80 0,25 | 7,50

**2015er Freiburger Biowein**

**Sauvignon Blanc trocken Freiburg Steinmauer 0,75 | 27,50**

fruchtig, Düfte von Stachelbeere, Schwarzer Johannisbeere

am Gaumen frische Exotik & Zitrusnoten idealer Begleiter zu Fisch

im offenen Ausschank 0,1 | 3,90 0,25 | 9,50

**2016er Erzinger Spätburgunder Rose 0,7 | 22,50**

**Weingut Corinna und Lorenz Keller**

Lachsarbener, jugendlicher und harmonischer Wein

im offenen Ausschank 0,1 | 3,90 0,25 | 7,80

**2012er Nacker Spätburgunder Rotwein Trocken**

**Weingut Familie Clauß**

„Belemnit“, „CB“ Barrique Ausbau 0,75 | 35,50

ein interessantes Spiel von Röstaromen und dunklen Waldbeeren,

kraftvoller Spätburgunder getragen von feinen reifen Tanninen

im offenen Ausschank 0,1 | 6,00 0,25 | 12,00

## Unser Saisonmenü & die passenden Weine

**Rote Beete Carpaccio  
mit Montezigo Ziegenkäse  
oder  
Saisonsalate mit Räucherlachsrose  
Dillsenf**  
\*\*\*

**2014er Klingelberger**  
Oberkirchner Schlossberg  
Kabinett trocken  
\*\*\*

**Feine Trüffelküdele  
mit italienischem Sommertrüffel**  
\*\*\*

**2015 Freiburger Biowein  
Sauvignon Blanc trocken**  
\*\*\*

**Kalbsmedaillons  
mit frischen Pfifferlingen  
hausgemachte Knöpfe  
und Marktgemüse**

**2016er Erzinger**  
Spätburgunder Rose  
Weingut Keller

oder

oder

**Rinderfilet-Tournedo**  
Marktgemüse | Burgunderjus,  
Gratin-Kartoffeln  
\*\*\*

**2012er Nacker**  
**Spätburgunder**  
**“CB” Barrique Ausbau**  
\*\*\*

Saisonaler Dessertteller

Laufener Altenberg  
**Muskat – Ottonel Edition No.3**

**Menü Komplet 41,50**

**als Weinmenü komplett**  
je Gang 0,1 l  
passender Wein **55,50**

**als 3 Gang Menü 36,50**

**als 3 Gang Weinmenü**  
je Gang 0,1 l  
passender Wein **44,80**


**Nur Hauptgang 23,80**

## **Menüs**

*Unsere Menüs können sie gerne ohne Aufpreis abändern:  
Flädlesuppe o. Cremesüppchen statt Salatteller*

### **Unser Menü 1 24,80**

Salatteller der Saison

**Cordon Bleu vom Schweinerücken**   
**vom Qualivoschwein** (gefüllt mit Schinken und Käse)  
**glasierte Karotten | Kräuterkartoffeln**

Herbst Dessertteller

Bratpfelkompott | Grießflammerie | Vanilleeis mit Kürbiskernöl

### **Unser Menü 2 29,80**

Salatteller der Saison

**gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen**  
**geschmorten Frühlingszwiebeln | Cocktailtomaten**  
**Blattspinat | feine Nüdele**

Herbst Dessertteller

Bratpfelkompott | Grießflammerie | Vanilleeis mit Kürbiskernöl

### **Unser Menü 3 30,50**

Salatteller der Saison


**Medaillons vom Qualivo- Schweinefilet**   
**Burgunderjus**  
**mit rassigem geschmortem Hokkaido Kürbis**

**Badische Polenta**


Herbst Dessertteller

Bratpfelkompott | Grießflammerie | Vanilleeis mit Kürbiskernöl


### zum Anfang

<b>Salatteller der Saison</b>		
mit unserem hausgebackenem Steinofenbrot		
		4,80
<b>Saisonsalat mit Räucherlachsrose</b>		
frische Saisonsalat   Räucherlachs   Dillsenfsoße		
		7,80
<b>Rote Beete Carpaccio,</b>		
mariniert mit Zwiebeln, Meerrettich		
kaltgepresstem Sonnenblumenöl und Balsamico		
		5,50
<b>Rote Beete Carpaccio,</b>		
mariniert mit Zwiebeln, Meerrettich, kaltgepresstem Sonnenblumenöl		
u. Balsamico mit „Monteziego“ Ziegenkäse		
		8,50
<b>Feine Trüffelnüdele</b>		9,80
mit italienischem Sommertrüffel		


### zum Löffeln

<b>Flädlesuppe mit Gemüsestreifen</b>		4,20
<b>unser rassiges Kürbissuppe</b>		5,10
mit gebratener Riesengarnele		6,80



### kei Fleisch

<b>Badisches Biolinsengemüse mit gebackenem Kürbisgemüse</b>		
Salzkartoffeln und Apfel Quitten – Chutney		
		13,80
<b>frische Pfifferlinge in Sahneseife  </b>		
mit Breiten Nudeln oder hausgemachte Landbrotknödel		
		13,80

### Saisonale

<b>herzhaftes Rehragout   Burgunder-Wildsoße,</b>		
frische Pilze, Birne gefüllt mit Preiselbeeren		
Rotkraut und hausgemachte Knöpfe		17,80
<b>zartes Rehschnitzel   Burgunder-Wildsoße</b>		
frische Pilze, Birne gefüllt mit Preiselbeeren		
Rotkraut und hausgemachte Knöpfe		27,80

## Teich & Meer

<b>gebratenes Forellenfilet   Lachsforelle</b> mit frischen Salaten		13,80
<b>frisches Forellenfilet</b> mit feiner Mandelbutter Blattspinat   Dampfkartoffeln		16,80
<b>gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen</b> geschmorten Frühlingszwiebeln   Cocktailtomaten Blattspinat   feine Nüdele		22,500

## Weide & Stall

---

<b>saftiges Schweinerückensteak vom Qualivoschwein</b> Senfbiersoße   Wirsingflecken   unsere Landbrotknödel		14,80
<b>zartes Cordon Bleu vom Kalb</b> (gefüllt mit Schinken und Käse) Pommes Frites		18,80
<b>gebratene Brust vom Dachsberger Landgockel</b> mit frischen Pfifferlingen   unsere Landbrotknödel Geflügelhof Ebner Dachsberg   Offenstall   genfreies   Medikamenten freies   regionales Futter		17,80
<b>Saftiges Entrecote vom Angusrind</b> Pfefferrahmsoße Marktgemüse   Kräuterkartoffeln		20,80
<b>Rinderfilet-Tournedo</b> Burgunderjus Marktgemüse   Gratin Kartoffeln		26,80

\* alle Preise in € , inklusive Mehrwertsteuer \*

Falls Sie Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte mit unserem Service und oder verlangen Sie bitte unseren Allergen-Ordner.  
Dankeschön.