

Hier finden Sie einen kleinen Auszug unserer  
saisonal wechselnden Speise- und Vesperkarte.

# Speisekarte

## Suppen und Vorspeisen:



Schwäbische Hirnsuppe

6,10 EUR



Schwäbische Maultaschensuppe

6,10 EUR



Schwäbische Flädlessuppe

6,10 EUR



Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

6,10 EUR

Feines Lachstatar mit Kräuterdip und Kartoffelrösti

11,90 EUR



Hausgemachter Wildschweinedelschinken, bunt garniert,  
mit Preiselbeersahnemeerrettich und Brot

11,90 EUR



Halbes Schwarzwälder Rauchforellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Toast

9,50 EUR



Feine Bärlauch-Sahnenudeln mit Streifen vom Hirschrücken

11,90 EUR

# Speisekarte



## Naturparkwirte-Menü:



Schwäbische Flädlesuppe

\*\*\*\*\*

Zartes Rinderfiletsteak vom Rotfelder Jungbull, medium gebraten, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Lauwarmes Schokoküchlein mit Beerengrütze

46,40 EUR  
nur Hauptgang 36,30 EUR

---

## Schmecken Sie den Schwarzwald!

Die Naturpark-Wirte sind ein Zusammenschluß von Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, die sich der regionalen Küche verschrieben haben. "Schmeck den Schwarzwald" lautet ihr Motto und das ist wörtlich gemeint!

Wir als Naturpark-Wirt bieten ganzjährig mindestens sechs regionale Hauptgerichte und ein regionales Menü an. Wir Naturpark-Wirte sind mit unserer Heimat, dem Schwarzwald verbunden. Wir sind von der Qualität der heimischen Produkte überzeugt. Deshalb kaufen wir die Produkte bei unseren Landwirten ein und helfen dadurch, deren Existenz zu sichern.



## Regional genießen

# Speisekarte

## Für unsere kleinen Gäste:

### Micky-Maus-Teller –

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle  
 oder Pommes frites, Bratensoße und kleinem gemischtem Salat 7,90 EUR

### Wikinger-Teller –

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup 6,60 EUR

### Piraten-Teller –

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle  
 oder Pommes frites und Bratensoße 6,60 EUR



### Pippi-Langstrumpf-Teller –

2 Maultaschen in der Kraftbrühe mit kleinem Kartoffelsalat 6,30 EUR



### Pumuckel-Teller – Spätzle mit Bratensoße

3,70 EUR

### Pinocchio-Teller – Pommes frites mit Ketchup

3,70 EUR



### Goofy-Teller – 3 hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelmus

5,90 EUR

## Für den kleineren Hunger / Seniorenteller:

Gerne bieten wir unsere gesamten Gerichte auch als kleine Portionen an.

## Vegetarische Gerichte:



Schwäbische Käsespätzle mit deftigen Röstzwiebeln  
 und gemischtem Salat

15,10 EUR

Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
 auf Champignonragout, dazu bunter Salat

18,10 EUR

Hausgemachte Spinatknödel auf saisonalem Gemüse,  
 dazu bunter Salat

18,10 EUR

# Speisekarte



## Leckeres vom Wild, Geflügel, Rind, Kalb und Schwein



Zartes Wildgulasch vom Altbulacher Revier,  
in feiner Wacholderrahmsoße, dazu Semmelknödel,  
Preiselbeeren und gemischter Salat 23,50 EUR



Magerer Rehbraten vom heimischen Revier,  
an feiner Wacholderrahmsoße, dazu Spätzle, Preiselbeeren  
und gemischter Salat 31,20 EUR

Putensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,  
an feiner Rahmsoße, dazu Kroketten und gemischter Salat 22,70 EUR



Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
vom deutschen Weiderind, mit Spätzle und gemischtem Salat 30,60 EUR

Rumpsteak – medium gebraten – an Pfefferrahmsoße,  
dazu Spätzle und gemischter Salat 30,60 EUR



Pikant gefüllte Rinderroulade vom Rotfelder Jungbulle  
mit Spätzle und Kartoffelsalat 24,90 EUR



Pikant gefüllte Kalbsbrust vom Efringer Milchkalb  
mit Spätzle und Kartoffelsalat 23,60 EUR

Schwabenpfanne – zarte Medaillons vom Schweinefilet  
mit feiner Champignonrahmsoße, dazu Käsespätzle,  
Röstzwiebeln und gemischter Salat 26,70 EUR

Cordon bleu, mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Pommes frites und gemischter Salat 24,60 EUR

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat 20,80 EUR



Hausgemachte Maultaschen in der Kraftbrühe  
mit Kartoffelsalat 15,20 EUR

# Unsere Empfehlung zum Abend

## Warme Gerichte:



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind  
 mit gemischtem Salat 25,90 EUR



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind  
 mit Brot 23,70 EUR

„Jägertost“ – Schweinefilet mit Pilzrahmsoße  
 und Käse überbacken, dazu Salat 21,50 EUR

Paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat 18,10 EUR

Paniertes Schnitzel mit Brot 17,00 EUR



Heiße hausgemachte geräucherte Wildbratwürste,  
 mit Semmelknödel und Salat 15,50 EUR

Pikant gefüllter Fleischkäse\*, nach Art des Kochs,  
 mit pommes frites und Salat 14,40 EUR



Saure Kutteln mit Bratkartoffeln oder Brot 16,10 EUR



1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste\*  
 mit Kartoffelsalat 13,40 EUR

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  
 und Toast 12,50 EUR



Hausgemachter Fleischkäse\*, gebacken,  
 mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot 12,50 EUR



Lehrervesper, gebratene hausgemachte Bauernwurst  
 mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot 12,50 EUR

Toast Hawaii  
 mit Schinken\*, Käse und Ananas überbacken 12,00 EUR

# Unsere Empfehlung zum Abend



## Vesper:



Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich  
und Toast

15,40 EUR

Salatplatte mit gekochtem Schinken,  
Käse und Ei, dazu Toast

16,40 EUR

Räucherlachsbrod, bunt garniert mit  
Ei und Zwiebelringen

15,10 EUR



Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln oder Brod

12,40 EUR

Wurstsalat\* reichhaltig garniert  
nach "Schweizer Art", dazu Brod

11,30 EUR

Bunter Wurstsalat\* reichhaltig garniert  
mit Schinkenwurst, Schwarzer Wurst und Käse, dazu Brod

11,30 EUR



Rauchfleischplatte aus eigener Herstellung, dazu Brod

11,30 EUR



Wurstsalat\* reichhaltig garniert  
nach "Schwäbischer Art", dazu Brod

10,70 EUR



Wurstsalat\* reichhaltig garniert, dazu Brod

10,70 EUR



Hausmacherplatte mit Blut-, Leber-, Bauernwurst  
und hausgemachtem Rauchfleisch, dazu Brod

9,90 EUR



Hausgemachte Bauernwurst, reichhaltig garniert, dazu Brod

9,90 EUR



Rauchfleisch- oder Schinkenbrod\*  
reichhaltig garniert

7,70 EUR

Käsebrod reichhaltig garniert

7,70 EUR



1 Paar gerauchte Bratwürste mit Brod

5,90 EUR

\* mit Phosphat