

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen:



Schwäbische Hirnsuppe

6,30 EUR



Schwäbische Maultaschensuppe

6,30 EUR



Schwäbische Flädlessuppe

6,30 EUR



Schwäbische Leberknödelsuppe

6,30 EUR

Feines Lachstatar mit Kräuterdip und Kartoffelrösti

11,90 EUR



Hausgemachter Wildschweinedelschinken, bunt garniert,
mit Preiselbeersahnemeerrettich und Brot

12,40 EUR



Halbes Schwarzwälder Rauchforellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Toast

9,50 EUR



Feine Bärlauch-Sahnenudeln mit Streifen vom Hirschrücken

12,40 EUR

Speisekarte



Naturparkwirte-Menü:



Schwäbische Flädlesuppe

Zartes Rinderfiletsteak vom Rotfelder Jungbullen,
medium gebraten, dazu hausgemachte Spätzle, Rahmsauce
und gemischter Salat

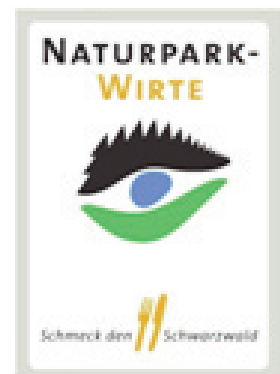
Vanilleeis mit Apfelküchle

47,20 EUR
nur Hauptgang 38,10 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 8,20 EUR

Wikinger-Teller –

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup 6,90 EUR

Piraten-Teller –

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle
oder Pommes frites und Bratensoße 6,90 EUR



Pippi-Langstrumpf-Teller –

2 Maultaschen in der Kraftbrühe mit kleinem Kartoffelsalat 6,60 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 6,30 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 16,20 EUR

Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
auf Champignonragout, dazu bunter Salat 19,10 EUR

Hausgemachte Spinatknödel auf saisonalem Gemüse,
dazu bunter Salat 19,10 EUR

Speisekarte



Leckeres vom Wild, Geflügel, Rind, Kalb und Schwein



Zartes Wildgulasch vom Altbulacher Revier,
in feiner Wacholderrahmsoße, dazu Semmelknödel,
Preiselbeeren und gemischter Salat 25,20 EUR



Magerer Rehbraten vom heimischen Revier,
an feiner Wacholderrahmsoße, dazu Spätzle, Preiselbeeren
und gemischter Salat 31,80 EUR

Putensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,
an feiner Rahmsoße, dazu Kroketten und gemischter Salat 24,30 EUR



Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom deutschen Weiderind, mit Spätzle und gemischtem Salat 32,40 EUR



Mild eingelegter Sauerbraten vom Rotfelder Jungbulle
mit Semmelknödel und Blaukraut 24,80 EUR



Gekochter Tafelspitz vom Rotfelder Jungbulle an Meerrettichsoße,
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 24,80 EUR



Pikant gefüllte Rinderroulade vom Rotfelder Jungbulle
mit Spätzle und Kartoffelsalat 26,50 EUR



Pikant gefüllte Kalbsbrust vom Efringer Milchkalb
mit Spätzle und Kartoffelsalat 25,30 EUR

Schwabenpfanne - zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit feiner Champignonrahmsoße, dazu Käsespätzle,
Röstzwiebeln und gemischter Salat 27,90 EUR

Cordon bleu, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes frites und gemischter Salat 26,40 EUR

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat 22,40 EUR



Hausgemachte Maultaschen in der Krafftbrühe
mit Kartoffelsalat 16,50 EUR

Unsere Empfehlung zum Abend

Warme Gerichte:



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind
mit gemischtem Salat 26,40 EUR



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind
mit Brot 24,20 EUR

„Jägertoast“ – Schweinefilet mit Pilzrahmsoße
und Käse überbacken, dazu Salat 22,80 EUR

Paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat 18,60 EUR

Paniertes Schnitzel mit Brot 17,50 EUR



Heiße hausgemachte geräucherte Wildbratwürste,
mit Semmelknödel und Salat 16,50 EUR

Pikant gefüllter Fleischkäse*, nach Art des Kochs,
mit pommes frites und Salat 14,90 EUR



Saure Kutteln mit Bratkartoffeln oder Brot 17,40 EUR



1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste*
mit Kartoffelsalat 13,70 EUR

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
und Toast 13,90 EUR



Hausgemachter Fleischkäse*, gebacken,
mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot 13,90 EUR



Lehrervesper, gebratene hausgemachte Bauernwurst
mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot 13,90 EUR

Toast Hawaii
mit Schinken*, Käse und Ananas überbacken 12,50 EUR

Unsere Empfehlung zum Abend



Vesper:



Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Toast

16,80 EUR

Salatplatte mit gekochtem Schinken,
Käse und Ei, dazu Toast

17,40 EUR

Räucherlachsbrod, bunt garniert mit
Ei und Zwiebelringen

16,60 EUR



Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln oder Brod

12,90 EUR

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

12,30 EUR

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

12,30 EUR



Rauchfleischplatte aus eigener Herstellung, dazu Brod

12,30 EUR



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

11,70 EUR



Wurstsalat* reichhaltig garniert, dazu Brod

11,70 EUR



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

10,90 EUR



Hausgemachte Bauernwurst, reichhaltig garniert, dazu Brod

10,90 EUR



Rauchfleisch- oder Schinkenbrod*
reichhaltig garniert

8,50 EUR

Käsebrod reichhaltig garniert

8,50 EUR



1 Paar gerauchte Bratwürste mit Brod

6,60 EUR

* mit Phosphat