

WÄLDER:Speisen

ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Bibeleskäs [Kräuterquark]

9,90 €

Schwarzwaldmilch-Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln, Radieschen

Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch

13,90 €

Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetes Schluchseer Kartoffelbrot und Butter

Tafelspitzsülze mit klassischer Remoulade

15,90 €

Pfifferlingssalat

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]

6,90 €

Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit Kräuter-Flädle und feines Wurzelgemüse

Pfifferlingssuppe mit Thymiansahne – vegetarisch

6,90 €

Fleischige Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind

9,90 €

Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Klassiker

WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen] 18,90 €

drei handgemachte Maultaschen vom schwäbisch hällischen Landschwein
Spinat, Speck und braunen Schmelzzwiebeln, Streifen vom Wirsing

Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein 19,90 €

vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise 0,90 €

Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein 23,90 €

vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse,
dazu Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise 0,90 €

Kalbs-Sahneragout vom Naturparkkalb mit Pfifferlingen 25,90 €

Brokkoli mit Mandeln und Nudeln

Rahmschnitzel vom Weidekalb 25,90 €

glasierte Kräutermöhrrchen und Butterspätzle

Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g 34,90 €

gebräunte Schmelzzwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Grillgemüse und
Kräuterrösti mit Speckwürfel

WÄLDER:Fisch

Gebrautes Filet vom Saibling aus dem Albtal 24,90 €

Kerbelsoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

WÄLDER:Geflügel

Bauernhahn aus Dachsberg [Brust und Keule] 22,90 €

Trüffelsauce, Kohlrabi in Muskatsahne und Kartoffelkroketten

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Chliene Beilagesalad [Kleiner Beilagensalat] 5,90 €

knackig frischer Blattsalat mit saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

Gmischte Salad [Gemischter Salat] 7,90 €

knackig frischer Blattsalat mit Ölräuke, frischen Kräutern, Sprossen, saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

Schwarzwälder Saladbladde [Salatplatte] 13,90 €

knackig frischer Blattsalat mit Ölräuke, frischen Kräutern, Sprossen saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und unserem WÄLDER:Dressing

Schwarzwälder Salatbladde [Salatplatte] mit:

- Streifen vom Maultäschle 18,90 €
- paniertem Schnitzel vom Naturpark-Schwein 19,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €
- Freiland-Putenmedaillons vom Bodensee 22,90 €

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout 15,90 €

Rahmige Chässpätzle [Käsespätzle] 15,90 €

Schluchseer Bergkäse, Sahne, gebräunte Schmelzzwiebeln

Flambierter Ziegencamembert vom Demeterhof Schulz 19,90 €

bunte Beeren und Wildkräutersalat

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Speck und Spiegelei 17,90 €
- Grillgemüse – vegan  16,90 €
- warm geräucherte Lachsforelle und Crème fraiche 21,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 19,90 €

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurstsalat [Wurstsalat] 12,90 €

geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

- dazu Bomm Frizz [Pommes] 5,90 €
- dazu Brägele [Bratkartoffeln] 6,90 €

Wurstsalat mit Chäs [Wurstsalat mit Käse] 13,90 €

geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

Badisches Dreierlei 17,90 €

Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]

WÄLDER:Veschperbrette [WÄLDER:Vesperbrett] 18,90 €

Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot und Butter

FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT [FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE]

Portion Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

Spätzle mit Rahmsoße

Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat

Spaghetti mit „Bolo“ vom WÄLDER:Rind

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bomm Frizz [Pommes]

4,90 €

0,90 €

4,90 €

9,90 €

11,90 €

12,90 €



WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Bananasplit 8,90 €

[Wir wissen sehr wohl, dass im Schwarzwald keine Bananen wachsen. Aber Ausnahmen machen das Leben doch angenehmer.]

Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelsplitter, Schlagsahne

WÄLDER:Genussbecher 9,90 €

1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenhonig und Schlagsahne, Likör aus schwarzen Walnüssen

Schwarzwaldbecher 8,90 €

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne

Früchtetraum 11,90 €

1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Zitronensorbet, frischer, hausgemachter Obstsalat, frische Früchte und Schlagsahne

Waldhonig-Eisparfait 8,90 €

Sauerrahm mit Fichtensprossenhonig aus Menzenschwand, Beeren, Joghurt-Heidelbeereis

Warmer Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel] 9,90 €

Vanilleeis und Schlagsahne

Eiskaffee 7,90 €

kalter Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschoki 7,90 €

kalte Schoki, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

Affogato 5,50 €

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

Affogato nach Art unseres Pfarrers 5,50 €

Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis

Unsere Eissorten

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Heidelbeer
Zitronensorbet | Erdbeersorbet | Omas Apfelkucheneis



1 Kugel 1,90 €



Unsere Eissorten von Eckhof Eis aus Horben

