

WÄLDER:Speisen

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu den Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe] 6,90 €

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

Frühlingsmöhrensuppe mit Bärlauchnocken - vegetarisch 6,90 €

Junger Lauch und Bergkäse

Fleischige Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind Terrine 12,90 €

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

Tasse 9,90 €

WÄLDER:Klassiker

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 24,90 €

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

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

0,90 €

Rahmragout vom Weidekalb 27,90 €

mit Champignons, Brokkoli und Hörnlinudeln

Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g 38,90 €

mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Schmorgemüse und Kräuterrösti mit Speckwürfel

WÄLDER:Fisch

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Albtal 26,90 €

mit Mandelbutter, Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln

Eine Umbestellung der Beilagen ist möglich. Dafür berechnen wir einen Aufpreis von 2 Euro.

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout 15,90 €

Rahmige Chässpätzle [Käsespätzle] 15,90 €

mit Schluchseer Bergkäse, Sahne und gebräunten Schmelzzwiebeln

WÄLDER:Rösti

Rösti 19,90 €

mit gebratenen Pilzen und Schwarzwälder Bergkäse überbacken

Rösti - vegan 16,90 €

mit Grillgemüse

WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Schöne Gartensalad [Schöner Gartensalat] 5,90 €

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

Schwarzwälder Saladblatte [Salatplatte] 13,90 €

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

Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte] mit:

- paniertem Schnitzel vom Naturpark-Schwein 19,90 €

- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [Wurstsalat] **12,90 €**

mit geschnittener Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und mit roten Zwiebeln,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

- dazu Bomm Frizz [Pommes] **5,90 €**

- dazu Brägele [Bratkartoffeln] **6,90 €**

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

mit geschnittener Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und mit roten Zwiebeln,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT

[FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE]

Portion Bomm Frizz [Pommes] **4,90 €**

1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,90 €**

Spätzle mit Rahmsoße **5,90 €**

Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat **9,90 €**

Spaghetti mit „Bolo“ vom WÄLDER:Rind **11,90 €**

Panierts Schnitzel vom Schwein mit Bomm Frizz [Pommes] **12,90 €**

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Eisbecher mit frischen Erdbeeren	11,90 €
Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeermark, Haselnusskrokant, 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	
Milchreis, cremig mit feiner echter Vanille	8,90 €
Zimt-Zucker und Apfelkompott	
Warmer Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]	9,90 €
Vanilleeis und Schlagsahne	
Affogato	5,50 €
Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	
Affogato nach Art unseres Pfarrers	5,50 €
Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis	
Eiskaffee	7,90 €
Kalter Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	
Eisschokolade	7,90 €
Kalte Schokolade, 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	
Unsere Eissorten	1 Kugel 1,90 €
Vanille Schokolade Haselnuss Joghurt-Himbeer Cookies Sauerrahm-Basilikum Weisser Kaffee-Baileys Zitronensorbet Erdbeersorbet	

Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Florben