

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

Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef vom Naturparkrind 18,90 €

Kürbis-Kartoffelgeröstel und Feldsalat

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

Feldberger Steinpilzrahmsuppe mit Rosmarincroutons – vegetarisch  7,90 €

Fleischige Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

Terrine 12,90 €

Tasse 9,90 €

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 €

Feldberger Hirschragout mit Waldpilzen in Rahm 29,90 €

mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklos und Althüttener Bergwacholderschmelze

Rahmschnitzel vom Weidekalb 28,90 €

mit glasierten Kräutermöhrrchen und Butterspätzle

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

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

WÄLDER:Fisch

Gebrautes Filet vom Saibling aus dem Albtal 26,90 €

mit Flusskrebsssoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

WÄLDER:Geflügel

Gebrautes Brüstle vom Bauernhahn 24,90 €

mit Trüffeljus, Sellerie in Sesamsahne und Kartoffelkroketten

Eine Umstellung der Beilagen ist möglich; hierfür fällt ein Aufpreis von 2 Euro an.

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Chliene Beilagesalat [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 €

mit Schluchseer Bergkäse, Sahne und gebräunten Schmelzzwiebeln

Flambierter Ziegencamembert vom Demeterhof Schulz 19,90 €

mit bunten 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 fraîche 21,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 19,90 €

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [Wurstsalat] 12,90 €

mit geschnittener Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote 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 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 5,90 €

Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat 9,90 €

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

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



Eine Umstellung der Beilagen ist möglich; hierfür fällt ein Aufpreis von 2 Euro an.

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Bananasplit

8,90 €

Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelsplitter, Schlagsahne

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

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

Unser hausgemachter Feldberger Rumtopf

11,90 €

Zimteis

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

Unsere Eissorten



1 Kugel 1,90 €

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Heidelbeer

Zimt | Gebrannte Mandeln | Linzertorte | Zitronensorbet | Erdbeersorbet



Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Florben

