

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 €
Pflifferlingssalat	

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	
Pflifferlingssüpple 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 €**

Trüffelsoße, 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 Ölrauke, frischen Kräutern, Sprossen, saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

Schwarzwälder Saladbladde [Salatplatte] 13,90 €

knackig frischer Blattsalat mit Ölrauke, 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 Ziegenamembert 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 fraîche 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] 4,90 €

1 Portion Ketchup und Mayonnaise 0,90 €

Spätzle mit Rahmsoße 4,90 €

Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat 9,90 €

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

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



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 Öpfelchtrudel [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 6,50 €

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

Affogato nach Art unseres Pfarrers 6,50 €

Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis

Unsere Eissorten 1 Kugel 1,90 €

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