

WÄLDER:Speisen

ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Bibeleskäs [Kräuterquark] 9,90 €

Portion Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln und Radieschen

Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch 12,90 €

mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter

Zweierlei vom badischen Wildschwein | Schinken und Salami 14,90 €

Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen und Kartoffelstroh

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

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

Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse

Badische Kartoffelsuppe „Stühlinger Krone“ – vegetarisch  6,90 €

mit Schnittlauch und Krüstchen

Große Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind 9,90 €

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln



Wir ernten alle Kräuter frisch aus unserem Küchengarten

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Klassiker

WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen] **18,90 €**
handgemacht, mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln
und zerlassener Bröselbutter

Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein **18,90 €**
vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]
1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein **21,90 €**
vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse
dazu Bomm Frizz [Pommes]
1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

Rahmschnitzel vom Weidekalb **25,90 €**
mit glasierten Kräutermöhrrchen und Butterspätzle

Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g **34,90 €**
mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse
und Schwarzwälder Kartoffelküchle mit Speck

Filetsteak vom WÄLDER:Weiderind, 200 g **42,90 €**
mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse
und Schwarzwälder Kartoffelküchle

WÄLDER:Fisch

Lachsforellenfilet aus heimischen Gewässern **21,90 €**
in Käuter-Butter gebraten. Kürbisspalten mit Kernöl und gerösteten Kernen,
Petersilienkartoffeln aus Stühlingen

WÄLDER:Geflügel

Dachsberger GÜGGELI [Dachsberger Grillhähnchen] **24,90 €**
Brust und Keule in Rosmarinbutter gebraten, dazu buntes Grillgemüse und
Schwarzwälder Kartoffelküchlein mit Speck.

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Kleiner Beilagensalat 5,90 €

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

Gemischter Salat 7,90 €

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

Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte] 13,90 €

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

Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte] mit:

- zwei panierten Schnitzeln vom Naturpark-Schwein 18,90 €
- glasierte Hähnchenbruststreifen 19,90 €
- Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind 27,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout 13,90 €

Spinat-Kartoffelnocken mit Thymiancreme – vegan 16,90 € Kürbis-Tomatenragout

Chässpätzle [Käsespätzle] 13,90 € mit Bergkäse, Sahne, gebräunten Schmelzzwiebeln

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Spiegelei – vegetarisch (V) 14,90 €
- Speck und Spiegelei 16,90 €
- Grillgemüse – vegan (V) 15,90 €
- warm geräucherte Lachsforelle und Crème fraîche 20,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 19,90 €

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [Wurstsalat] 12,90 €

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

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

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

Badisches Dreierlei 14,90 €

Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]

WÄLDER:Veschperbrett [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 0,50 €

Spätzle mit Rahmsoße 4,90 €

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

Paniertes Naturpark-Schnitzel mit Bomm Frizz [Pommes] 12,50 €

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Kleine Nascherei (Probiererle) Verschiedene Sorten, wir bringen Ihnen gerne die Auswahl	3,90 €
Schattenmorellen-Karamellcreme mit Kirschkompott Schokoladeneis	8,90 €
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker Preiselbeeren-Sauerrahm und Tannenschössli-Honig	8,90 €
Warme Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel] mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,90 €
WÄLDER:Genussbecher 1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenschössli-Honig und Schlagsahne	7,90 €
Schwarzwälder Eisbecher 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	8,90 €
Joghurt-Früchtetraum Eisbecher 1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel Joghurt-Heidelbeereis, Obstsalat, frische Beeren, Krokant und Schlagsahne	9,90 €
Katjas Lieblingsbecher 1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	7,90 €
Verführerisches Duo Eierlikör 2 cl, Espresso, Sahnehaube	6,50 €
Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	6,50 €
Unsere Eissorten Vanille Schokolade Haselnuss Joghurt-Heidelbeer Oma's Apfelkuchen Erdbeersorbet	1 Kugel 1,90 €