

# WÄLDER:Speisen

## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

<b>Bibeleskäs [Kräuterquark]</b>	<b>9,90 €</b>
Portion Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln und Radieschen	
<b>Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch</b>	<b>12,90 €</b>
mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter	
<b>Zarte WÄLDER:Rindsfiletscheiben</b>	<b>16,90 €</b>
Roh – mariniert, mit Spänen vom Bergkäse, Salatspitzen und Tannenhonig-Essigtropfen	

## Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

<b>Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]</b>	<b>6,90 €</b>
Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse	
<b>Badische Kartoffelsuppe „Stühlinger Krone“ – vegetarisch</b> 	<b>6,90 €</b>
mit gebratenen roten Zwiebeln, Schnittlauch und Krüstchen	
<b>Große Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind</b>	<b>9,90 €</b>
mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	

# 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]

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

**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

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

## WÄLDER:Fisch

**Saiblingsfilet aus der Wutach vom Forellenhof Treß** **19,90 €**  
in Salbei-Butter gebraten, Schwarzwaldkirsch-Balsamessig, Fichtensprossen,  
Kohlrabi in Rahm mit Petersilienkartoffeln „Belana“ aus Stühlingen

## WÄLDER:Frühjahrs Spezial

**Handgemachte Kalbfleisch-Maultaschen mit Bärlauch** **18,90 €**  
Tomatenschmelze mit wildgesammelten Bucheckernöl von Waldgold

**Kalbsrahmgulasch mit Morcheln** **28,90 €**  
mit badischen Spargelnudeln und grünem Salat

# 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 €**
- glasierter Hähnchenbrust **19,90 €**
- Rumpsteakstreifen vom WÄLDER:Weiderind **27,90 €**
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet **24,90 €**

## WÄLDER:Vegetarisch

### **Rucola - Semmelknödel auf Pilzragout** **15,90 €**

kleiner gemischter Beilagensalat

### **Kartoffelnocken mit Schmand und selbst gesammeltem Bärlauch** **14,90 €**

Kirschtomatenragout, rote Zwiebeln und Lenzkircher Schafskäseraspel

### **Chässpätzle [Käsespätzle]** **17,90 €**

mit Bergkäse, Sahne, gebräunten Schmelzzwiebeln und ein kleiner gemischter Beilagensalat

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Spiegelei – vegetarisch 14,90 €
- Speck und Spiegelei 16,90 €
- Grillgemüse – vegan  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 €**

**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]

<b>Kleine Nascherei (Probiererle)</b> verschiedene Sorten, wir bringen Ihnen gerne die Auswahl	<b>3,90 €</b>
<b>Warme Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	<b>9,90 €</b>
<b>Frisch gebackene Waffel</b> mit Tannenhonig-Sauerrahm, Schwarzwälder Kirschen und Vanilleeis	<b>8,90 €</b>
<b>WÄLDER:Grießschnitte</b> in Butter gebraten, mit Zimt und Zucker und Apfelkompott	<b>8,90 €</b>
<b>WÄLDER:Genussbecher</b> 1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenschösslihonig und Schlagsahne	<b>7,90 €</b>
<b>Schwarzwälder Eisbecher</b> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	<b>8,90 €</b>
<b>Joghurt Eisbecher</b> 1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel Joghurt-Heidelbeereis, Beerenragout und Schlagsahne	<b>8,90 €</b>
<b>Katjas Lieblingsbecher</b> 1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	<b>7,50 €</b>
<b>Verführerisches Duo</b> Eierlikör 2 cl, Espresso, Sahnehaube	<b>6,50 €</b>
<b>Affogato</b> Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	<b>6,50 €</b>

### Unsere Eissorten

Vanille	–	Schokolade	–	Haselnuss
Joghurt-Heidelbeer	–	Oma's Apfelkuchen	–	Erdbeersorbet
1 Kugel 2,30 €				