

WÄLDER:Speisekarte von 15 – 17 Uhr

Zu allen Salaten und Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Gemischter Salat – vegetarisch 	7,90 €
knackig frischer Blattsalat mit Ölrauke, frischen Kräutern, Sprossen, saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing	
Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]	6,90 €
Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse	
Sellerie-Maronensuppe – vegetarisch 	7,90 €
Schwarzwälder Kirschbalsamico	
Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind	9,90 €
mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	
Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte]	13,90 €
Knackig frischer Blattsalat mit Ölrauke, frischen Kräutern, Sprossen saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und unserem WÄLDER:Dressing	
Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte]	24,90 €
mit geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet	
WÄLDER:Wurschtsalat [WÄLDER:Wurstsalat]	12,90 €
Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln, dazu frisches Brot	
WÄLDER:Wurschtsalat mit Chäs [WÄLDER:Wurstsalat mit Käse]	13,90 €
Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln, dazu frisches Brot	
Gebackenes Kichererbsenlaible – vegan 	14,90 €
auf Grillgemüse und Tomatensoße	
Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein	19,90 €
vom Schweinerücken, dazu Bomm Frizz [Pommes]	
1 Portion Ketchup und Mayonnaise	0,50 €
Marions WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen]	18,90 €
hausgemacht, mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln und zerlassener Bröselbutter	
WÄLDER:Veschperbrett [WÄLDER:Vesperbrett]	18,90 €
Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck, dazu frisches Brot und Butter	