

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

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

Steinpilzrahmsuppe mit Rosmarincroutons – vegetarisch (V)

8,90 €

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

WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen] mit Kartoffelsalat 18,90 €

drei handgemachte Maultaschen vom schwäbisch hällischen Landschwein

Schpaghetti Boloneese [Spaghetti mit Bolognese] 18,90 €

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 24,90 €

vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse,
dazu Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise 0,90 €

Rahmragout vom Weidekalb 27,90 €

mit Champignons, Brokkoli und breiten Nudeln

Rahmschnitzel vom Weidekalb 28,90 €

mit Schmorgemüse und Butterspätzle

Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g 38,90 €

mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Schmorgemüse
und Kräuterrösti mit Speckwürfel (auf Wunsch mit Bratensoße)

WÄLDER:Fisch

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Albtal 26,90 €

mit Mandelbutter, Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln

WÄLDER:Geflügel

Bauernhahn in feiner Rieslingsoße mit Pilzen 24,90 €

mit Bandnudeln

Eine Umstellung der Beilagen ist möglich. Dafür berechnen wir einen Aufpreis von 2 €.

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Chliene Gartensalat [Kleiner Gartensalat] 6,90 €

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 18,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €
- Streifen vom Bauernhahn 19,90 €

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout 15,90 €

Rahmige Chässpätzle [Käsespätzle] 15,90 €

mit Schluchseer Bergkäse, Sahne und gebräunten Schmelzzwiebeln

Flambierter Ziegencamembert vom Demeterhof Mayer 19,90 €

mit bunten Beeren und Wildkräutersalat

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Speck und Spiegelei	17,90 €
- Grillgemüse – vegan (V)	16,90 €
- warm geräucherte Forelle und Crème fraîche	24,90 €
- gebratene Pilze – vegan (V)	18,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken	19,90 €

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurstsalat [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 €

Wurstsalat 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 19,90 €

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 5,90 €

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

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

Eine Umstellung der Beilagen ist möglich. Dafür berechnen wir einen Aufpreis von 2 €.

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

WÄLDER:Ziissch 7,90 €

2 Kugeln Zitronensorbet mit Wälder Sekt

Schwarzwaldbecher 8,90 €

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne

Bananasplit 8,90 €

*[Wir wissen sehr wohl, dass im Schwarzwald keine Bananen wachsen.
Aber kleine 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

Ofenschlupfer 3,90 €

- mit Vanillesoße 5,40 €

- mit einer Kugel Eis 6,40 €

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

Eiskaffee 7,90 €

Kalter Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschokolade 7,90 €

Kalte Schokolade, 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Unsere Eissorten 1 Kugel 2,50 €

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Himbeer | Cookies

Sauerrahm-Basilikum | Weisses Kaffee-Baileys | Zitronensorbet | Erdbeersorbet

1 Portion Schlagsahne 1,00 €



Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Florben

