

# 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

**Frühlingsmöhrensuppe mit Bärlauchnocken – vegetarisch  6,90 €**

Junger Lauch und Bergkäse

**Fleischige Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind Terrine 12,90 €**

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

**Tasse 9,90 €**

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Klassiker

### WÄLDER:Muuldäsche [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 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 Hörnlinudeln

### 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

## WÄLDER:Fisch

### Gebrautes Filet vom Saibling aus dem Albtal 26,90 €

mit Mandelbutter, Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln

## WÄLDER:Geflügel

### Gebrautes Brüstle mit Flügel vom Bauernhahn 24,90 €

mit Trüffeljus, Schmorgemüse und Kartoffelkroketten

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] 5,90 €**

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 Saladblatte [Salatplatte] 13,90 €**

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

### **Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte] mit:**

- Streifen vom Maultäschle 18,90 €
- paniertem Schnitzel vom Naturpark-Schwein 19,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €
- Hähnchen-Spieß 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  16,90 €
- warm geräucherte Lachsforelle und Crème fraîche 22,90 €
- 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]**

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

**Spätzle mit Rahmsoße 5,90 €**

**Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat 9,90 €**

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

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



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

# WÄLDER:Nachtisch

## ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

<b>Bananasplit</b>	<b>8,90 €</b>
Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelsplitter, Schlagsahne <i>[Wir wissen sehr wohl, dass im Schwarzwald keine Bananen wachsen. Aber kleine Ausnahmen machen das Leben doch angenehmer.]</i>	
<b>WÄLDER:Genussbecher</b>	<b>9,90 €</b>
1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenhonig und Schlagsahne, Likör aus schwarzen Walnüssen	
<b>Schwarzwaldbecher</b>	<b>8,90 €</b>
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	
<b>Milchreis, cremig mit feiner echter Vanille</b>	<b>8,90 €</b>
Zimt-Zucker und Apfelkompott	
<b>Warmer Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]</b>	<b>9,90 €</b>
Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Affogato</b>	<b>5,50 €</b>
Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	
<b>Affogato nach Art unseres Pfarrers</b>	<b>5,50 €</b>
Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis	
<b>Eiskaffee</b>	<b>7,90 €</b>
Kalter Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Eisschokolade</b>	<b>7,90 €</b>
Kalte Schokolade, 1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	
<b>Unsere Eissorten</b>	<b>1 Kugel 1,90 €</b>
Vanille   Schokolade   Haselnuss   Joghurt-Himbeer   Cookies Sauerrahm-Basilikum   Weisser Kaffee-Baileys   Zitronensorbet   Erdbeersorbet	



Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Florben

