

WÄLDER:Speisen

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu den Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

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

Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit Kräuter-Flädle und feines Wurzelgemüse

Fleischige Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind Terrine 12,90 €
mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln Tasse 9,90 €

WÄLDER:Klassiker

WÄLDER:Muuldäschle [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 23,90 €

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

1 Portion Ketchup und Mayonnaise 0,90 €

Feldberger Hirschartgout mit Waldpilzen in Rahm 29,90 €

Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklos und Althüttener Bergwacholderschmelze

Rahmschnitzel vom Weidekalb 28,90 €

mit Schmorgemüse und Butterspätzle

Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g 34,90 €

mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,
Schmorgemüse und Kräuterrösti mit Speckwürfel

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Salate

Chliene Beilagesalad [Kleiner Beilagensalat] 5,90 €

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

Schwarzwälder Salatbladde [Salatplatte] mit Forellenfilet 24,90 €

knackig-frischer Blattsalat mit Ölrauke, frischen Kräutern und Sprossen, saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und unserem WÄLDER:Dressing. Serviert mit geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet. Dazu reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot.

WÄLDER:Vegetarisch

Rahmige Chässpätzle [Käsespätzle] 15,90 €

mit Schluchseer Bergkäse, Sahne und gebräunten Schmelzzwiebeln

Rösti 19,90 €

mit gebratenen Pilzen und Schwarzwälder Bergkäse, im Ofen überbacken

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 €

Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat 9,90 €

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

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



WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [Wurstsalat]	12,90 €
mit geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln, dazu nach alter Tradition gebackenes Brot	
- dazu Bomm Frizz [Pommes]	5,90 €
- dazu Brägele [Bratkartoffeln]	6,90 €
Wurschtsalat mit Chäs [Wurstsalat mit Käse]	13,90 €
mit geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln, dazu nach alter Tradition gebackenes Brot	
Badisches Dreierlei	17,90 €
Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]	
WÄLDER:Veschperbrettle [WÄLDER:Vespermüll]	18,90 €
Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck, dazu nach alter Tradition gebackenes Brot und Butter	

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

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	
Unsere Eissorten	1 Kugel 1,90 €
Vanille Schokolade Haselnuss Joghurt-Heidelbeer	
Zimt Gebrannte Mandeln Zitronensorbet Erdbeersorbet	



Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Horben

