

# 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

**Feldberger Steinpilzrahmsüpple mit Rosmarincroutons** – vegetarisch  7,90 €

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

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Klassiker

|  |                |
|--|----------------|
| <b>WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen]</b><br>drei handgemachte Maultaschen vom schwäbisch hällischen Landschwein<br>Spinat, Speck und braunen Schmelzzwiebeln, Streifen vom Wirsing | <b>18,90 €</b> |
| <b>Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein</b><br>vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]<br>1 Portion Ketchup und Mayonnaise  | <b>19,90 €</b> |
| <b>Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein</b><br>vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse,<br>dazu Bomm Frizz [Pommes]<br>1 Portion Ketchup und Mayonnaise     | <b>23,90 €</b> |
| <b>Feldberger Hirschragout mit Waldpilzen in Rahm</b><br>mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklos und Althüttener Bergwacholderschmelze  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Rahmschnitzel vom Weidekalb</b><br>mit Schmorgemüse und Butterspätzle   | <b>28,90 €</b> |
| <b>Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g</b><br>mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Schmorgemüse<br>und Kräuterrösti mit Speckwürfel                            | <b>34,90 €</b> |

## WÄLDER:Fisch

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Albtal</b><br>mit Flusskrebssoße, Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln | <b>26,90 €</b> |
|---|----------------|

## WÄLDER:Geflügel

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gebratenes Brüstle vom Bauernhahn</b><br>mit Trüffeljus, Schmorgemüse und Kartoffelkroketten | <b>24,90 €</b> |
|---|----------------|

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 Beilagesalad [Kleiner Beilagensalat]** 5,90 €

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

**Gmischte Salad [Gemischter Salat]** 7,90 €

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

**Schwarzwälder Salatbladde [Salatplatte]** 13,90 €

knackig frischer Blattsalat mit Ölrauke, 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 | 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   | 21,90 € |
| - gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken   | 19,90 € |

## WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| <b>Wurschtsalat [Wurstsalat]</b> | <b>12,90 €</b> |
|----------------------------------|----------------|

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 € |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Wurschtsalat mit Chäs [Wurstsalat mit Käse]</b> | <b>13,90 €</b> |
|--|----------------|

mit geschnittener Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln,  
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>Badisches Dreierlei</b> | <b>17,90 €</b> |
|----------------------------|----------------|

Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]

|   |                |
|---|----------------|
| <b>WÄLDER:Veschperbrettle [WÄLDER:Vespermättle]</b> | <b>18,90 €</b> |
|---|----------------|

Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck,  
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot und Butter



## FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT [FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE]

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>Portion Bomm Frizz [Pommes]</b> | <b>4,90 €</b> |
| 1 Portion Ketchup und Mayonnaise   | 0,90 €        |

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Spätzle mit Rahmsoße</b> | <b>5,90 €</b> |
|-----------------------------|---------------|

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Geflügel-Wienerle mit Kartoffelsalat</b> | <b>9,90 €</b> |
|---|---------------|

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Spaghetti mit „Bolo“ vom WÄLDER:Rind</b> | <b>11,90 €</b> |
|---|----------------|

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bomm Frizz [Pommes]</b> | <b>12,90 €</b> |
|--|----------------|

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

# WÄLDER:Nachtisch

## ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

**Bananasplit** 8,90 €

Banane, 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelsplitter, Schlagsahne  
[Wir wissen sehr wohl, dass im Schwarzwald keine Bananen wachsen.  
Aber kleine Ausnahmen machen das Leben doch angenehmer.]

**WÄLDER:Genussbecher** 9,90 €

1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenhonig und Schlagsahne,  
Likör aus schwarzen Walnüssen

**Schwarzwaldbecher** 8,90 €

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

**Früchtetraum** 11,90 €

1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Zitronensorbet, frischer,  
hausgemachter Obstsalat, frische Früchte und Schlagsahne

**Unser hausgemachter Feldberger Rumtopf** 11,90 €

Zimteis

**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 | Linzertorte | Zitronensorbet | Erdbeersorbet



Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Horben

