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

Steinpilzrahmsüpple mit Rosmarincroutons – vegetarisch **8,90 €**

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

Naturpark Südschwarzwald

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Das Naturpark-Logo kennzeichnet unsere Gerichte, die nach den Kriterien der „Schmeck den Süden"-Gastronomen ausschließlich mit Zutaten aus Baden-Württemberg zubereitet wurden. Deren Herkunft wird regelmäßig und unabhängig kontrolliert.

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 €
mit Rinderhackfleisch

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 €

Rahmschnitzel vom Weidekalb 28,90 €
mit Schmorgemüse und Butterspätzle

Feldberger Hirschragout mit Waldpilzen in Rahm 29,90 €
mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelkloß und Bergwacholderschmelze

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 Gartensalad [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 Ölrauke, frischen Kräutern, Sprossen,
saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

Schwarzwälder Saladbladde [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 **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	**16,90 €**
- warm geräucherte Forelle und Crème fraîche	**24,90 €**
- gebratene Pilze – vegan	**18,90 €**
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken	**19,90 €**

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [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 €**

Wurschtsalat 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:Veschperbrettle [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 €**
Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Wälder Sekt

Schwarzwaldbecher **8,90 €**
Eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, Kirschen,
Kirschwasser und Schlagsahne

Bananasplit **8,90 €**
Banane, zwei 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 €**
Eine Kugel Nusseis, eine Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenhonig und
Schlagsahne, Likör aus schwarzen Walnüssen

Ofenschlupfer **3,90 €**
- mit Vanillesoße **5,40 €**
- mit einer Kugel Eis **6,40 €**

Lauwarmes Zwetschgenkompott **8,90 €**
mit einer Kugel Walnusseis und karamellisierten Walnüssen

Warmer Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel] **9,90 €**
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Affogato **5,50 €**
Espresso und eine Kugel Vanilleeis

Affogato nach Art unseres Pfarrers **5,50 €**
Espresso und eine Kugel Schokoladeneis

Unsere Eissorten **1 Kugel 2,50 €**
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Himbeer | Cookies
Walnuss | Weisser Kaffee-Baileys | Zitronensorbet | Erdbeersorbet

1 Portion Schlagsahne **1,00 €**

Unsere Eissorten kommen von Eckhof in Horben