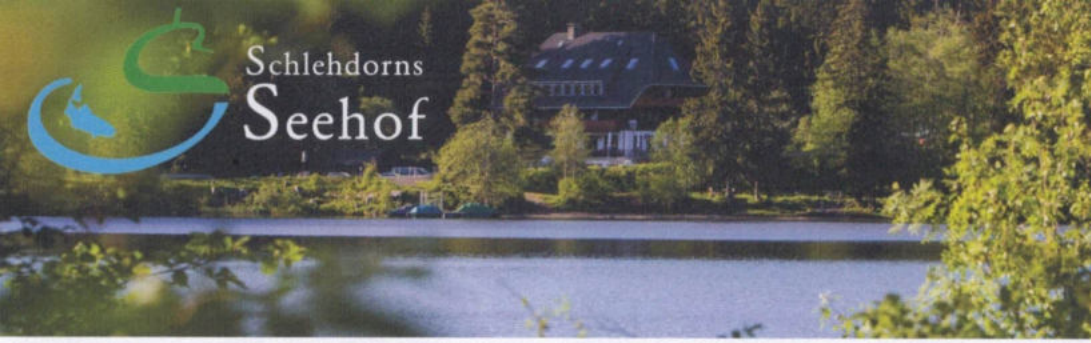

Willkommen im Genießerland!

Wir als Naturparkwirt bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse, selbstgebackener Kuchen & Brot oder ein fangfrischer Fisch und dies aus unserem "Ländle".

NATURPARK-WIRT

Jedes "Naturparkwirt" - Gericht ist gekennzeichnet und besteht ausschließlich aus Produkten unserer Region - nachweislich und kontrolliert! Regionaler Anbau, kurze Transportwege, frische Produkte. Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.

Mit den Naturparkwirten gehören wir zur Gemeinschaft von über 290 "Schmeck den Süden" - Gastronomen in Baden-Würrtemberg.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch verschiedene vegetarische Gerichte und Speisen.

Unsere Partner aus der Umgebung

Wilmershof

Schwendchof

ebner
zum Schluck Natur
aus dem Schwarzwald

Schwarzwälder Forellenzucht
RAINER TRESS

Vorspeisen

	EUR
Tomatensuppe	4,80
Badische Flädlesuppe [1,2,9]	4,80
Linseneintopf mit Wienerle	7,90
Salatteller (zur Selbstbedienung)	groß 5,50 klein 3,90

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße	7,50
Ein Wienerle[1,2,9] mit Pommes	6,90
Spätzle mit Rahmsoße	5,50
Portion Pommes	3,90

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süssungsmittel Saccharin, 5 mit Süssungsmittel Cyclamat, 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süssungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Unser Feuerschwert

Braten Sie am Tisch Ihr 200g Rinderrückensteak vom Weiderind (englisch oder medium) über einer offenen Flamme.

Mit Kräutercreme und Kräuterbutter,
dazu wahlweise:
- Folienkartoffel
- Kartoffelecken
- Pommes Frites
- kleiner Salat vom Buffet

EUR 25,00

Das Steak am Feuerschwert kann auf Grund von Wind nicht auf der Terrasse gebraten werden.

Schwarzwälder Vesper

EUR

Hausgebackenes Steinofenbrot mit:

- Schwarzwälder Kernschinken [3,6]	9,50
- Schäufele[3,1] und Meerrettich	9,80
- Geräuchterte Forellenfilet´s mit Sahnemeerrettich	10,90
- Bergkäse mit hausgemachten Chutneys	9,80
- Wurstsalat mit/ohne Käse [2,3]	8,90
- Schlehdorns Vesperplatte [1,2,3,6,12] (Speck, Schwarzwälder Schinken, Bergkäse, Schäufele Griebenschmalz, Landjäger, Kräutercreme)	14,80

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süssungsmittel Saccharin, 5 mit Süssungsmittel Cyclamat, 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süssungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Unsere Winterkarte

	EUR
Hausgemachte Wildmaultaschen im Zwiebelsud [2,8]	16,00
knusprig gebratene 1/2 Ente [2,3] in Jus mit Apfelrotkraut,Preiselbeere und Kartoffelknödel	19,00
Badisches Ochsenfleisch [2,3] mit Meerrettich Sauce, Gemüse, Preiselbeeren und Bio Kartoffeln,	18,00
Seehofs Fischtopf [2] mit Forellen, Zander, Saibling und Knobauch Röstbrot	22,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck, Croutons und Kürbiskerne [2,3,16]	8,00
wahlweise mit	
gebratenem Forellenfilet oder	6,00
knusprig gebratene Maishähnchenbrust.	8,00

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Sulfide, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle,

Hausgemachte Nudeln

EUR

Hausgemachte Casarecce-Nudeln 11,00
mit gebratenem Gemüse und
hausgemachtes Rucola Pesto

Hausgemachte Casarecce-Nudeln 9,00
mit Tomatensugo[3] und dunklem Balsamico

Hausgemachte Casarecce-Nudeln 13,00
mit frischen Pilzen, Schwarzwälder Speck,[3,6]
Parmesan und Pesto Rosso

Hausgemachte Casarecce-Nudeln [1,3,6] 14,50
mit Karpern, Sardellen, Tomatensugo,
Parmesan und hausgemachtem Basilikum Pesto

Wir produzieren alle unsere Nudeln selbst.

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süssungsmittel Saccharin, 5 mit Süssungsmittel Cyclamat, 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süssungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Hauptgerichte

		EUR
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze		9,50
Waffel herzhaft mit:		8,00
-Schwarzwälder Speckstreifen[3,6] und Kräutercreme		
- Bergkäse und getrockneten Tomaten[9]		9,50
Schwarzwälder Forellenfilet´s in Mandelbutter mit Biokartoffeln aus Forchheim		18,00
Schlehdorns Wildbratwürste (3 Stk.)[9] mit Wildsoße, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle		17,50
Knusprige Kartoffelecken mit Kräuterquark		7,50

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süssungsmittel Saccharin, 5 mit Süssungsmittel Cyclamat, 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süssungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Hauptgerichte

	EUR
2 panierte Schnitzel mit - Pommes Frites oder - Spätzle und Rahmsoße	17,50
Rinderrückensteak (200g) mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin	25,00
Geschmorte Ochsenbacke[9] mit Burgunder Sauce, gebratenem Gemüse und Serviettenknödel	17,50
Burger[1] **vom hausgesmokten** **Pulled Pork** mit Krautsalat, Pommes Frites und BBQ-Soße	14,50

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mitAntioxidationsmittel, 4 mit Süssungsmittel Saccharin, 5 mit SüssungsmittelCyclamat, 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mitSüssungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15gentechnisch verändert

Dessert

	EUR
Waffel mit	
- Puderzucker	3,50
- Apfelmus	4,50
- heißen Kirschen, Sahne, Vanilleeis und Schokospänen	7,50
Hausgemachte Kuchen (siehe Auslage)	3,50
Hausgemachte Torten (siehe Auslage)	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte	3,90
extra Sahne	0,50

Bauernhofeis in den Sorten
Vanille, Schoko, Heidelbeer-Joghurt, Zitrone, Erdbeere

ab **drei Kugeln in einem Becher** 2,00 € je Kugel
sonst 2,50 € je Kugel

Schwarzwaldbecher mit Sahne und Kirschwasser	7,50
Coupe Dänemark	6,90
Affogato (Espresso, Vanilleeis)	4,20
Eiskaffee oder **Eisschokolade**	4,80

Alkoholfreie Getränke

		EUR
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Zitronenlimonade, Spezi	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,20
Feldbergwasser Sprudel / Still	0,5 l	2,80
	1,0 l	4,50
Holunderblütensirup mit Sprudel	0,2 l	2,10
	0,5 l	4,10
Flasche Wasser Sprudel	0,75l	4,50

ebner - Saft, Schorle oder Eistee

Johannisbeernektar, Apfelsaft, Rhabarbernektar	0,2 l	2,50
	0,5 l	4,80
Schorle	0,2 l	2,10
	0,5 l	4,10
Eistee	0,2 l	2,40
	0,5 l	4,40

Bei Fragen bezüglich der Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Warme Getränke

	EUR
Kaffee im Becher (entspricht 2 Tassen)	3,80
Kaffeetasse	2,30
Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,30
Milchkaffee	3,20
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	3,50
Heiße Zitrone	3,50
Tee mit Rum	6,50

Teespezialitäten von

Tee Peter Kaffee
SEIT 1883

Becher je 3,50

Rachenputzer Kräutertee
Nanaminze,
Don Camillo,
Gunpowder Grüntee,
Schwarztee Darjeeling,
Rooibos Vanille,
Schwarzwälder Kirsch
Waldbeer-Cocktail