

## Unsere Sonderangebote

(nur auf Vorbestellung!)

### **ROMANTIKMENÜ** (für 2 Personen)

€ 110,00

Aperitif des Hauses

Amuse gueule

Kraftbrühe mit Sherry

Entrecote double, rosa gebraten an Sauce Bernaise

dazu ein buntes Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Süßer Hausteller

Zum Essen servieren wir Ihnen eine Flasche Côtes du Ventoux,

Domaine du Vieux Lazaret, Frankreich

### **„DINNER FÜR ZWEI“** (für 2 Personen)

€ 120,00

(auch als Gutschein erhältlich)

Apéritif des Hauses

Amuse gueule

Kleiner gemischter Salatteller

Rehrücken „Schwarzwälder Art“

mit Preiselbeeren und Früchtegarnitur

dazu Rotkraut (Nur in Wintermonaten),

Maronen und Spätzle

Süßer Hausteller

Zum Essen servieren wir Ihnen eine Flasche

Sasbacher Spätburgunder Kabinett, trocken

**„FONDUEPLAUSCH“ (Ab 2 Personen)**

**FONDUE CHINOISE**

€ 30,50 (pro Person)

Gemischter Blattsalat

Rind, Kalb und Schwein in köstlicher Brühe

dazu verschiedene Saucen und diverse Früchte

Beilagen: Pommes frites und Reis

Zum Abschluss: Brühe mit Einlage

**FONDUE CHINOISE VOM WILD**

€ 32,00 (pro Person)

Reh und Wildschwein in köstlicher Brühe

dazu verschiedene Saucen und diverse Früchte

Beilagen: Pommes frites und Reis

## **WILDKARTE**

-Frisches Wild aus heimischer Jagd-

(auf der Tageskarte finden Sie täglich wechselnde Wildgerichte,  
möchten Sie etwas bestimmtes, bestellen Sie bitte vor)

### **REHSCHNITZEL AN WALDPILZRAHMSAUCE**

mit Rotkraut und Butterspätzle

### **REH-EDELGULASCH**

26,50 €

mit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller

### **WILDSAUGULASCH**

26,50 €

mit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller

### **HIRSCHGULASCH**

26,50 €

mit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller

### **REHRÜCKEN „SCHWARZWÄLDER ART“**

42,00 €

mit Preiselbeeren und Früchtegarnitur

dazu Rotkraut, Spätzle und Kroketten

### **REHMEDAILLONS - ROSA GEBRATEN**

mit Apfelspalten und Maronen

dazu Rotkraut und Kroketten

Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen ein Essen der besonderen Art!

Wir sind für Ihre Wünsche immer offen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

## TAGESKARTE

Wir haben eine Tageskarte mit täglich wechselnden Gerichten.

Hier ein paar Beispiele:

### FÜR DIE FLEISCHLIEBHABER:

Entrecote vom Weiderind an Pfeffersauce

dazu Pommes frites und ein Salat

Wiener Kalbsschnitzel

dazu Pommes frites und ein Salat

Landhaus Cordon bleu vom Schwein

dazu Pommes frites und ein Salat

Schweinemedallions in Champignonsauce

dazu Spätzle und ein Salat

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und ein Salat

Stotzenplätzli von der Wildsau

dazu Kroketten und ein Salat

Zwiebelrostbraten

dazu Brägel und ein Salat

Rösti belegt mit Tomaten und zwei Schweinemedallions

gratiniert mit Käse dazu ein Salat

Schweinesteak mit Speck und Zwiebeln

dazu gebackene Kartoffeln und ein Salat

## **FISCH**

Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce dazu Reis und ein Salat

Gebratene Forelle in Mandelbutter dazu Kartoffeln und ein Salat

## **VEGGI**

Gebackene Blumenkohlröschen an Kräuterhollandaise, dazu Kartoffeln und ein Salat

Nudelpfännle:

Gemüsenudeln in Pilzrahmsauce gratiniert mit Käse dazu ein Salat

Rösti belegt mit Tomaten und Spiegelei, gratiniert mit Käse dazu ein Salat

Bunter Gemüseteller mit Kartoffeln und einem Wachtelei (nach Verfügbarkeit)

## **SALATE QUER DURCH DIE KRANZKÜCHE**

Salat „Oldenburg“

Gartenfrische Salate übersät mit gebratenen Putenbruststreifen

Salat „Schwarzkittel“

Gartenfrische Salate mit Wildsauschnen

Salat „al Mare“

Gartenfrische Salate mit gebackenen Fischknusperle

Salat „Farmer“

Gartenfrische Salate mit Rumpsteak

Salat „Waldeslust“

Gartenfrische Salate übersät mit gebratenen Pfifferlingen (saisonbedingt)

Salat „Jäger Paul“

Gartenfrische Salate mit hausgemachten Wildsaubratwürsten

## KINDERKARTE

### „HÄNSEL UND GRETEL“

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

### „RUMPELSTILZCHEN“

Kleines Jägerschnitzel mit Spätzle

### „ROTKÄPPCHEN“

Spätzle mit Sauce

### „SCHNEEWITTCHEN“

Pommes frites mit Ketchup

### „ARIELLE“

Fischstäbchen mit Pommes frites

**Zwischen 14:00 und 17:30 Uhr bekommen Sie bei uns eine kleine Vesperkarte**

Wurstsalat „einfach“ oder „Art des Hauses“ mit Käse

Wildsausalami- oder Schinkenbrot

Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe mit Brot

Schlemmerplatte für 2 Personen

Seitenspeck mit Gurke und Zwiebeln

Schwarzwälder Schinkenspeck

Hotzenwälder Holzhauserbrett (Schwarz- und Leberwurst mit Schwartenmagen)

**Wir sind für Ihre Essenswünsche immer offen, bitte sprechen Sie uns an.**