

MINI MENÜ

alles fein und klein serviert

SCHAUMSÜPPLÉ im Glas

* * *

FELDSALAT

mit marinierter Rinderschulter
in Balsamicodressing

* * *

PUTE IN PUMPERNICKEL

auf Steinpilz- Lauchrahmnudeln

* * *

MÜSLI - EIS

mit Mandarinen-Minzesalat

16,4 €

Weinempfehlungen

Glas / Fl.
0,15l / 0,75l

2009 Sauvignon Bland Weinküfer Herbst

4 / 20

2006 Pinot Blanc Schloß Ebringen

4,8 / 24

2004 Riesling Edition Schloss Vollrads

5,2 / 26

2006 Cabernet Dorsa im BARRIQUE WG Durbach

6,2 / 31

2003 CABARENA Cabernet Montepulciano

5,2 / 26

MÜLLER - MENÜ

das beliebteste Überraschungsmenü

für **ZWEI** Personen

APERÖ Sekt-Cocktail

* * *

SÜPPLÉ im Glas

* * *

FISCH gebraten zur Salatvariation

* * *

HAUPTGERICHT

Spaziergang durch den saisonalen Einkaufskorb

* * *

DESSERT aktuelles von Heute

78 €

MENÜ im WINTER

TATAR vom KALBSRÜCKEN

mit gegrilltem Schweinebauch auf Gänselebersauce

* * *

BARRAMUNDI & GAMBA

auf schwarzen Linsen mit Kammuscheln in Biscque

* * *

HIRSCHKALBSRÜCKEN

in saftig gebraten auf Blattspinat mit

Steinpilzsauce Maccairekartoffeln

* * *

MOUSSE VON WEISSER SCHOGGI




mit rosa Pfeffer auf Mandarinenragout

58 €





APERERO

LASSER PILS 0,1 frisch gezapft im Champagnerglas	1,3
CÜPLI „R & M“ Weißwein mit Aperol, Winzersekt und Ananasspieß mit Diabolozucker	5,5
NOBLING BRUT natur, oder mit Aperol oder Williamsbirnensirup	5,2
ROSÉ BRUT Winzersekt WG Hügelsheim	6
WEISSER GLÜHWEIN vom Müller-Thurgau nach unserem Rezept mit Sternanis und Limette	3,8
WEISSER GLÜHWEIN serviert im 0,3l Steinbecher mit Glühüh, das Glüh dürfen Sie behalten	7
PARADIS ISLAND Multivitaminsaft mit Kokosnuss und Ananas mit Früchtespieß alkoholfrei	5,6


VORWEG

FELDSALAT > mit Laugencrosstinis und zweierlei Dressing mit frisch geriebenem Meerrettich	6,6	
oder mit		
> gebratener SCHWARZWURST	9	
> BABY JACOBSMUSCHELN in Limone rassig angebraten	12	
SCHWARZWURST – gebraten auf Petersilien-Kartoffelpüree mit Dunkelbier-Quitten-Jus	9,8	
BREITE NUDELN mit Kamm-Muscheln und frechem Pfannengemüse mit Soja-Currysauce	12,8	
FISCH X 5 ein Potpourri mit Gamba, Kamm-Muschel, Barramundi, Forelle und Matjes	15,8	
TATAR VOM KALBSRÜCKEN mit gegrilltem Schweinebauch auf Gänselebersauce mit Brioche	17	
DAS KLEINSTE MENÜ DER WELT Vorspeisenpotpourri; jede für sich angerichtet und auf einmal serviert. Eine Idee aus unserer Zusammenarbeit mit Lufthansa LSG Sky Chefs	18,8	





zum LÖFFELN

SCHWARZWALDBOUILLON mit Fadennüdeli	4,4	
GULASCHSUPPE die fetzt, mit Kartoffele, roter Paprika und Kümmel	5,4	
PETERSILIENWURZELSUPPE gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	5,4	
mit gebratenen Schwarzwurstscheiben	7	
mit Wildfang Gamba in Soja-Curry	10,2	


Gartenküche **VEGO**

OLIVENPOLENTA aus der Pfanne auf Fenchel und Zucchini mit sonnengetrockneten Tomaten	12,8	
SCHWARZE LINSEN mit Paprika in Kokos, Petersilienkartoffelpüree und Kartoffelröstspaghetti	11,8	
KÄSEMICHEL [®] Blauschimmel und Bergkäse auf Blattspinat mit Steinpilzen unter der Blätterteighaube im Ofen gebacken, dazu saure Vitamine <small>[®] geschützte Marke von dem Landfrauencafé Goldenen Krone in St. Märgen</small>	13	

fast ohne **GRÄTEN**

 BARRAMUNDI (weißfleischig, sehr saftig) gebraten mit Pimentosauce auf Kohlrabi mit Spinat dazu Kartoffle	18,8	
 KAMM-MUSCHENL (kleine Jacobsmuscheln) auf Blattspinat mit Kirschtomaten & Lakritze, Polenta-Olivenküchle	19,8	
 WILDFANG GAMBAS gebraten auf Petersilienkartoffelpüree mit Schwarzwurst und Paprika-ZucchiniGemüse	28	
 DIESE DREI auf einmal serviert mit knackigem Gemüse mit Krustentiersauce und Kurkumakartoffeln	24,2	

garantiert ohne **GRÄTEN**

* **WEIDERIND** geschmort in kräftiger Sauce mit Walnüssen, knackiges Marktgemüse dazu Kartoffel-Speckküchle 19,2 
* Fleischdirektvermarktung - Bergbauer Reinhold Deiss Gersbach

SCHWEINEMEDAILLON mit Edelpilzen auf Rahmsauce dazu Hausmacherspätzle und Gartensalat 19,4

ENTRECÔTE mit Dunkelbier-Senfsauce auf knackigen Schnippelbohnen dazu Kartoffelgratin 21,8

KALBSRÜCKEN saftig gebraten auf breiten Nudeln mit frechem Gemüse und Pimentosauce 26

REHGULASCH in kräftiger Sauce mit Karamellapfel, Preiselbeeren; Hausmacherspätzle, Salat 19,4 

HIRSCHMEDAILLON auf Blattspinat mit Steinpilzrahmsauce und einem Hauch Trüffelöl dazu pommes-lafittes 24,8

(500 gr.) **ENTRECÔTE DOUBLE** 58

vom Argentinischen Angus Rind, rosa gebraten und am Tisch für Sie tranchiert, dazu
freches Pfannengemüse, frischen Pilzen, zweierlei Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise

DESSERT

WEISSES SCHOGGI MOUSSE mit rosa Pfeffer auf marinierten Mandarinen 8,2

MALZBIER LATTE Vanille und Schokoladen -Eis mit Kürbiskernöl und Dunkelbier Sabayone mit Schoggikuchen 9,2 

KAFFEE SET Kaffee / Espresso mit Honig-Williamsschnaps und kleinem Eisparfait 6,8

WALDBEEREN RAGOUT mit Rotwein und Gewürzen **heiß** im Pastateller mit Vanille – Eis serviert 7,8

KÄSE INTERMEZZO – mit Crosstini, Balsamicojus und Wasabierbsen 9

Zum Schluss für kurzentschlossene **>Happy-Night 10 nach 10<** immer nur heute Nacht
jedes freie Zimmer als Doppel 66 € als Einzel 44 € inklusive Zahnbürste und Frühstück



Dieses Symbol kennzeichnet die Gerichte deren Grundprodukte im Einzugsgebiet des Naturpark Südschwarzwald angebaut und

Einfach & GUT wie im Gasthaus

...an den Sonn- Feiertagen auch über den ganzen Nachmittag €

	BLATTSALATE vom Wochenmarkt in Hausdressing	4,3	
	GARTENSALAT knackige Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing	5,4	
	PANIERTES SCHNITZEL vom Schweinerücken geschnitten, mit pommes-frites	9	
		2 Stück 11,4	
	MÜHLIBÄCHLI feine Rahmnudeln mit Kräutern, Limone und geräuchertem Bachsaiblingsfilet	9,8	
	TÜRKENLOUIS LEIBGERICHT Fleischküchle vom Weiderind mit Spiegelei auf Meerrettichrahmkartöffe mit gebuttertem Lauch- Karottengemüse	10,6	
	GOLDDORF CORDON BLEU mit Bibbeles Käs, Trockentomaten und Gartengrün gefüllte Putenbrust in Parmesan gebraten auf breiten Nudeln	14	
	STEINSPIESS mit Schwein und Rind auf Pommery-Senfsauce, dazu pommes-frites und Blattsalate	13,8	
	RÜCKENSTEAK vom Landschwein mit buntem Pfeffer auf grünem Kartoffelpüree mit Kartoffelstroh	13,2	
	„ VOn DER WEIDE “ Saftig gebratenes Rinderrückenschnitzel (kleines Entrecôte) auf frittierten Kartoffeln umlegt mit knackigen Salaten dazu frisch geriebener Meerrettich	14,8	
	„ LASS DICH ÜBERRASCHEN “ es wird wirklich nichts verraten, MARKTFRISCHES wahlweise mit FLEISCH oder FISCH inklusive ein Glas Weißwein	15,2	
		18	

handfest und urig **VESPER**

mit Produkten aus dem Naturpark



	€
MARKGRAF'S VESPERBRETTLE mit Wurst und Käse belegtes Brot, Frischkäse und Apfelschnitz	7,6
SCHINKENSPECK der Schwarzwaldklassiker hauchdünn geschnitten auf dem Holzteller serviert	11
BAUERNBRETTLE uriges Vesper mit Leberwurst, Schwarzwurst, Schinkenspeck, Seitenspeck vom Grill, dazu Chäs aus der Region herzhaft garniert ab 3 Portionen richten wir dieses auf einem großen Holzbrett an	12,4
Das heiÙe Vesper SEITENSPECK VOM GRILL gut durchwachsen auf dem Holzteller mit dreierlei Senf	8,4

Meerrettich-Frischkäse
2,2 € 120gr. Becher
die Portion für zu Hause

SUPPE von Heute 4,6
die aus dem großen Topf

CHÄS aus der Region

MEERRETTICH - FRISCHKÄSE rassig angemacht dazu hausgemachtes Kartoffelbrot	7,6
SPIELWEGER „Bergkäse,, & OBERMÜNSTERTÄLER „Münsterart,, und andere	9,8
GEZUPFTER FRISCHKÄSE mit Schnittlauch, roten Zwiebeln kleine Strauchtomaten und Kürbiskernöl	8,8

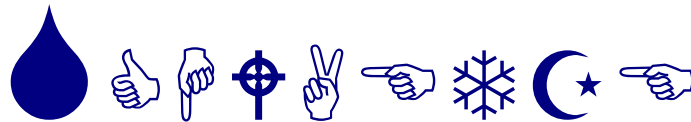
... da haben wir den **SALAT**

WURSTSALAT >NACKIG< mit oder ohne KÄSE einfach serviert	6,4
WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE im tiefen Teller mit Blatt- und Rohkostsalaten serviert	8,6
SCHWARTENMAGEN- oder SCHWARZWURSTSALAT wie zu Großmutter's Zeiten mit Kürbiskernöl angemacht	7,2
BERGSCHLARAFFENSALAT ein frecher Salatdurcheinander mit Hobelkäse, Holunderdressing u. Dörrobst	9
„ AUS DEM RAUCH “ lauwarmes Forellenfilet auf kunterbuntem Blattsalat mit Balsamico-Dressing und Sauerrahm	12,8

**Sonntags
im
Februar
und
März**

Viermal wird frisch und heiß
aufgetischt,
damit Sie sich entspannt am
Tisch
selbst bedienen können.

Möchten Sie dabei sein ? Bitte
Reservieren !



ab 11 Uhr ein Brunch-Menü am langen Tisch

Schneugereien - Leckerer aus der Mühlenküche

Schwaetze - anregenden Gesprächen

Fetzige **S Ä F T E**

Tomate- Chili -Popcorn

Karotte - Ingwer-Estragon

Multivitamin mit Kokosmilch

Sauerkraut mit rosa Pfeffer

dazu Ofenfrisches

Saure **VITAMINE**

bunte Blattsalate mit verschiedenen

Dressings, saisonale Schmankerln,

Ferkel, Bergkäse, Crosstinis, Nüsse

und Balsamico-Zwiebeln

NUDELEI

Breite Nudeln dazu fetzige

Saucen mit viel Parmesan und

Fleisch mit asiatischen Aromen

HEISSE RUNDE

saftiges Rindfleisch, Geflügel aus

dem Ofen, Edelfische aus der Pfanne

*auf gebuttertem Marktgemüse mit
Kartoffeln und Basmati-Reis*

SÜSSES *zum Schluss*

Mousse au Chocolat, Apfelkuchen

Schwarzwälder im Glas, Sorbet mit Schuss, Crémé und Schleck - Eis

Inklusive der Säfte

28,9 €