



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

Einfach & GUT wie im Gasthaus

...und am Sonntag auch über den ganzen Nachmittag €

	<i>BLATTSALATE</i> vom Wochenmarkt in Hausdressing	4,6	
	<i>GARTENSALAT</i> knackige Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing	5,4	
	<i>PANIERTES SCHNITZEL</i> vom Schweinerücken geschnitten, mit pommes-frites	9	
		2 Stück 11,4	
	<i>CURRY NUDELN</i> breite Nudeln mit frechem Pfannegemüse in Soja mit Zitronenblätter und Madras Curry	11,4	
	<i>WILDES DURCHEINANDER</i> bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing frisch gebratene Putenbruststreifen und Speck dazu Rauchlachs mit gezupftem Dill	14,2	
	<i>MÜHLIBÄCHLI</i> feine Rahmnudeln mit Kräutern, Limone und geräuchertem Regebogenforellenfilet	9,8	
		2 Stück 12,6	
	<i>TÜRKENLOUIS LEIBGERICHT</i> Fleischküchle vom Weiderind mit Spiegelei auf Meerrettichrahmkartoffeln mit gebuttertem Lauch- Karottengemüse	10,6	
	<i>GOLDDORF CORDON BLEU</i> mit Bibbeles Käse, Trockentomaten und Gartengrün gefüllte Putenbrust in Parmesan gebraten auf breiten Nudeln	14	
	<i>GRILL SPIESS</i> Schwein; Geflügel und Rind auf Pommery-Senfsauce, dazu pommes-frites und Blattsalate	13,8	
	„ <i>VON DER WEIDE</i> “ Saftig gebratenes Rinderrückenschnitzel (kleines Entrecôte) auf frittierten Kartoffeln umlegt mit knackigen Salaten dazu frisch geriebener Meerrettich	14,8	
	„ <i>LASS DICH ÜBERRASCHEN</i> “ es wird wirklich nichts verraten, <i>MARKTFRISCHES</i> wahlweise mit <i>FLEISCH</i> oder <i>FISCH</i>	15,2	

MÜLLER - MENÜ

das beliebteste Überraschungsmenü

für **ZWEI** Personen

APERÖ Sekt-Cocktail

* * *

SÜPPLE im Glas

* * *

F I S C H gebraten zur Salatvariation

* * *

HAUPTGERICHT

Spaziergang durch den saisonalen Einkaufskorb

* * *

DESSERT aktuelles von Heute

78 €

Weinempfehlungen

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

2008 Weißwein Cuvé Karlheinz Johner
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

2006 ? Domaine Roger Perrine CÔTE DU RHÔNE
5,6 / 28

MINI MENÜ

alles fein und klein serviert

SCHAUMSÜPPLE im Glas

* * *

SOMMERSALAT

Crosstinis auf Ruccola - Mangosalat
mit Blauschimmelkäse

* * *

PFIFFERLINGE

mit Schweinefilet auf Breiten Nudeln

* * *

ERDBEERSALAT

mit Rhabarber und Birnen - Creme-Eis

16,4 €

MENÜ zum FRÜHLING

TATAR vom **KALBSRÜCKEN**

mit brullierter Gänsestopfleber

* * *

WOLFSBARSCH

gebraten auf Gersotto mit Flusskrebsschwänzen

* * *

REHRÜCKEN VOM MAIBOCK

saftig gebraten auf buntem Pfifferling- Sommergemüse,
Dunkelbier-Quitten-Jus und Kartoffelkühle

* * *

AMARULA-EISPARFAIT



mit lauwarmen Schoggikuchen und Erdbeersalat

58 €



APERÓ

<i>LASSER PILS</i>	0,1 frisch gezapft im Champagnerglas	1,3
<i>CÜPLI „, R & M “</i>	Weißwein mit Aperol, Winzersekt und Ananasspieß mit Diabolozucker	5,5
<i>NOBLING BRUT</i>	natur, oder mit Aperol oder Williamsbirnensirup	5,2
<i>ERDBEERLIMES</i>	mit Winzersekt und Zitronensorbet	6
<i>PINOT ROSÉ BRUT</i>	Winzersekt in klassischer Flaschengärung handgerüttelt Weingut Huber Malterdingen	8,2
<i>PARADIS ISLAND</i>	Multivitaminsaft mit Kokosnussmilch und Ananasspieß alkoholfrei	4,8



VORWEG

<i>SOMMERSALAT</i>	bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis und frisch geriebenem Meerrettich	5,2	
	> mit gebratener <i>SCHWARZWURST</i>	8,8	
	> mit <i>PIFFERLING</i> aus der Pfanne mit Dunkelbier-Quitten-Jus	10,8	
<i>PIFFERLINGE</i>	mit Flusskrebsschwänzen in Knoblauch-Olivenöl auf feinen Nudeln mit Petersilien pesto	12,6	
<i>F I S C H X 5</i>	ein Potpourri mit Gamba, Kamm-Muschel, Wolfsbarsch, Rauchforelle und Matjes	16,4	
<i>TATAR VOM KALBSRÜCKEN</i>	mit Arganöl auf Gänsestopflebersauce und gegrilltem Schweinebauch – Bacon-	17,4	
<i>DAS KLEINSTE MENÜ DER WELT</i>	Vorspeisenpotpourri; jede für sich angerichtet und auf einmal serviert. Eine Idee aus unserer Zusammenarbeit mit Lufthansa LSG Sky Chefs	18,8	





zum *LÖFFELN*

<i>SCHWARZWALDBOUILLON</i> mit Fadennüdeli	4,4	
<i>TOMATENSUPPE</i> die ohne Sahne mit Apfel und Thai-Curry	5,4	
<i>GRÜNE KARTOFFELSUPPE</i> mit Blatt Petersilie und Kartoffelstroh	5,4	
mit gebratenen <i>Schwarzwurstscheiben und Pfifferling</i>	8,5	
mit <i>Edelfisch und Gamba</i>	10,2	


Gartenküche *VEGO*

<i>FRECHES GEMÜSE</i> aus dem Wok mit Gersotto und Parmesansplitter mit Dunkelbier-Quitten-Jus	14,6	
<i>FENCHEL & PFIFFERLING</i> -die kleinen knackigen- in Schnittlauchrahmsauce mit grünem Kartoffelpüree	16,8	
<i>KÄSEMICHEL</i> ® Blauschimmel- und Bergkäse auf Blattspinat mit Pfifferling, unter der Blätterteighaube im Ofen gebacken, dazu ein paar saure Vitamine	13	
® geschützte Marke von dem Landfrauencafé Goldenen Krone in St. Märgen		

fast ohne *GRÄTEN*

 <i>SCHOLLENFILET</i> in gerösteten Haselnussbutter gebraten auf Blattspinat mit Kohlrabi und Pimentosauce, Gersotto	18,8	
 <i>WOLFSBARSCHFILET</i> pochiert auf glacierten Karotten mit Limonensauce dazu Kartoffel-Speckküchle	19,4	
 <i>SANKT PETERSFISCHFILET</i> aus dem Ofen mit gebutterten Pfifferlingen auf Frühlingslauch dazu Kartoffele	22,8	
 <i>DIESE DREI</i> mit <i>GAMBA</i> auf knackigem Gemüse mit Krustentiersauce und neue Kartoffeln	24,2	

garantiert ohne **GRÄTEN**

***OX ENBACKEN** geschmort in kräftiger Sauce mit Walnüssen, gebuttertes Wurzelgemüse dazu Petersilienkartoffelpüree 19,2 

MAISPOULARDENBRUST mit rotem Jaipur Curry im Ofen gebraten auf Kohlrabigemüse in Käserahmsauce, Kartoffelkühle 18,9

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

KALBSRÜCKEN saftig gebraten mit Pfifferlingen auf Nudeln mit Ruccola gehobeltem Parmesan und Pimentosauce 26

REH aus
Gersbacher Jagd 

REHSCHNITZEL saftig gebraten auf Holunderrahmsauce dazu Nudeln und Karamellapfel 24,6

REHRÜCKEN ohne Knochen am Stück gebraten, auf Pfifferling- Kohlrabigemüse, Kartoffelkühle 29,4

(500 gr.) **ENTRECÔTE DOUBLE für 2 Pers.** 58
vom Argentinischen Angus Rind, rosa gebraten und am Tisch für Sie tranchiert, dazu Pfifferling und
freches Pfannen-Frühlingsgemüse, zweierlei Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise

DESSERT

AMARULA EISPARFAIT mit Chocco Browni, Magosauce mit Pepperdew und Sabayone 9,6

MALZBIER LATTE Vanille und Schokoladen -Eis mit Kürbiskernöl und Malzbier Sabayone 8,6 

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

FRISCHE ERDBEEREN mit Mohn-Lavendel – Eis serviert 6,6 

KÄSE INTERMEZZO – mit Crosstini, Balsamicojus und Wasabierbsen 10,2

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