


## Vorspeisen

 **Herbstsalat<sup>3</sup>/ Sennhüttenwirts Frischkäse/  
Trauben/ karamellierte Haselnüsse** 10,50 €

\*\*\*

 **Kleiner gemischter Beilagensalat<sup>3</sup>** 4,80 €

\*\*\*

 **Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet** 10,50 €  
eingelegte Radiesle<sup>3</sup>/ Meerrettich<sup>3</sup>

\*\*\*

 **Hausgeräucherter Wildschweinschinken und Rehsalami** 12,50 €  
marinierter Fenchel<sup>3</sup>/ Walnuss

\*\*\*

„Erinnerungen an Perl“

[Victors Fine Dining by Christian Bau\*\*\* 2013-2015]

**Sashimi von der Bernsteinmakrele**

**Ponzu-Vinaigrette/ Radiesle süß-sauer<sup>3</sup>** 14,50 €

## Warme Vorspeisen/ Zwischengerichte

**½ Dtzd. Weinbergschnecken** 10,50 €  
mit Kräuterrahmsauce überbacken/ Toastbrot

\*\*\*

**Entenleber aus dem Elsass [gebraten]** 14,50 €  
Birne/ Sellerie/ Rauchmandel

## Suppen

 **Fleischbrühe mit Kräuterflädle** 5,20 €

 **Kürbiscremesuppe/ geröstete Kürbiskerne/ Steirisches Kernöl** 6,80 €  
mit Wildschweinschinken 8,20 €

 **Kraftbrühe v. Wiesentäler Reh/ Gemüseperlen/ Pilzmaultäschle** 9,00 €

 **Sennhüttenwirts Gulaschsuppe**  
Tasse 5,50 €      Terrine 7,50 €

# Maximilians Kulinarischer Ausflug

## mit Christines Weinreise

### **Sashimi von der Bernsteinmakrele**

Ponzu-Vinaigrette/ Radiesle süß-sauer

*2019 Sauvignon Blanc/ Kabinett/ VDP. Gutswein/ trocken/ Andreas Laible/ Durbach*

0,1 l 5,00 €

\*\*\*

### **Essenz vom Wiesentäler Reh**

Buchenpilze/ Kürbis

*Sberry, Vino de Jerez, Medium Dry, Sandemann*

5 cl 4,50 €

\*\*\*

### **Kalbsrücken/ Trüffeljus**

Selleriecreme/ handgerollte Schupfnudeln

*2016 Juliéenas[Gamay]/ Cru de Beaujolais/ Appellation Juliéenas Contrôlée/ Château Fuissé,/ Beaujolais*

0,1 l 6,00 €

\*\*\*

### **„Piña Colada“**

Kokosnusseis/ Ananasragout/ Kokos-Hupf

*2015 Weisser Burgunder Reserve/ Weiler Schlöpf/ Claus Schneider/ Weil am Rhein*

0,1 l 5,00 €

### **55,00 € Menü in 4-Gängen**

**75,00 € Menü in 4 Gängen mit Weinbegleitung** [4 Gläser Wein]

## Unsere Weinempfehlung

2019 Sauvignon Blanc/ Kabinett/ VDP. Gutswein/ trocken

Andreas Laible/ Durbach

Langsam hält der Spätsommer Einzug und bringt warme Tage und kühlere Nächte. Genau so präsentiert sich auch der Sauvignon Blanc von den Steillagen des Durbacher Plaelrains. Pikante Aromen von Johannis- und Stachelbeere stehen eine feine Mineralik mit unterstützender Säurestruktur gegenüber.

Der perfekte Wein, um den Sommer ausklingen zu lassen und ein idealer Begleiter für unsere leichten Sommergerichte.

Zum Wohl!!

0,75 l	Flasche	28,00 €
s`Viertel	[0,25 l]	9,50 €
s`Dezi	[0,1 l]	5,00 €

## Klassiker

 **Schweinerückensteak/Walnusschmelze/Herbstgemüse/Rösti** 22,50 €  
Kleinere Portion 19,50 €


**Knusperschnitzel [mit Cornflakes]/Herbstgemüse/ Pommes frites** 15,80 €  
Kleinere Portion 13,80 €


**Cordon Bleu<sup>1,8</sup>[vom Schwein]/ Herbstgemüse/ Pommes frites** 18,20 €  
Kleinere Portion 15,20 €

**Wienerschnitzel [vom Kalb]/ Herbstgemüse/ Pommes frites** 23,50 €  
Kleinere Portion 20,50 €

**Kalbsrücken/ Morchelrahmsauce/ Herbstgemüse/ Nudeln** 30,50 €  
Kleinere Portion 27,00 €


**Geschnetzelte Kalbsleber/ Balsamicosauce/ Herbstgemüse/Rösti** 24,00 €  
Kleinere Portion 21,00 €


 **Wiesentäler Hähnchenbrust/ Salzzitrone und Kräuter/  
Butternut- Kürbis/ Waldpilzrisotto** 24,50 €  
Kleinere Portion 20,50 €

 **Rumpsteak [von der Schwarzwälder Färse] 26,80 €  
Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter/ Herbstgemüse/ Pommes frites**  
Kleinere Portion 23,80 €

## Vegetarisch

 **Waldpilzrisotto/pochiertes Landei/ Parmesan** 16,00 €

 **Kürbisravioli/ Salbeibutter/ geröstete Kürbiskerne** 17,50 €

 **Hausgemachte Käsespätzle/ geschmelzte Zwiebeln** 10,80 €

**Orientalisches Kichererbsenragout [vegan]/ Salzzitronen- Joghurt** 16,00 €


**Portion buntes Gemüse anstelle von Beilagen** + 3,00 €


**Großer Salatteller statt Beilagen und Gemüse** +4,00 €

**Mittlerer Salatteller statt Beilagen und Gemüse** +2,00€

## Wild

 **Reh-Ragout/ Preiselbeeren/ Spätzle** 23,80 €  
Kleiner Portion 20,80 €

 **Rehschnitzel aus der Keule/ Preiselbeerrahmsauce mit Champignons/  
sautierter Spitzkohl/ Spätzle** 29,50 €  
Kleinere Portion 26,50 €

 **Rücken vom Wiesentäler Reh/ karamellierte Entenleber/  
Purplecurry-Jus/ eingemachte Kirschen/  
Selleriecreme/ handgerollte Schupfnudeln** 37,00 €  
Kleinere Portion 33,00 €

**Medaillons vom Hirschfilet/ Gewürz-Jus/ Schwander Zwetschgen/  
Selleriecreme/ Kartoffelkrapfen** 33,50 €  
Kleinere Portion 29,50 €

**Portion Rotkraut mit Maronen** 6,00 €

**Wir empfehlen ab 2 Personen (auf Vorbestellung)**

 **Wiesentäler Rehrücken nach Art des Hauses**  
Johannisbeer- Rahmsauce/ Waldpilze/ gefüllte Birne<sup>7</sup>/ Bratapfel/  
Rotkraut/ Spätzle/ Kroketten 41,00 € pro Person

## Fisch

 **Frische Schwarzwaldforelle “Blau” oder “Müllerin Art”/  
zerlassene Butter/ Petersilienkartoffeln** 24,80 €

**Zanderfilet [gebraten]/Gutedel-Beurre-Blanc/  
wilder Brokkoli/ Kartoffelstampf** 27,80 €  
Kleinere Portion 24,80 €

**Riesengarnelen und Jacobsmuscheln [gebraten]/  
Ingwer-Limonenschaum/ Butternut-Kürbis/ Nudeln** 31,50 €  
Kleinere Portion 27,50 €