



Etwas Vorweg und zum Vespere

	Euro
Gartenfrischer Blattsalat geriebene Karotten Gartengurke Kräuterrahmdressing ⁵	* 7,8
Spargelcremesuppe N° 1 mit geräucherter Forelle aus dem Oosbach knusprige Kracherle ⁵	* 7,8
Weißwürste -2 Stück süßer Hausmacher-Senf ofenfrische Brezel aus unserer Hausbäckerei ⁴	* 8,8
Wurstsalat -der Beste von der Metzgerei Binder- Heumilchkäse Senf-Marinade Gürkle ^{5,4,7,11,15}	* 12,8
Unsere Currywurst vom Kalb mit der geheimen Spezial-Currysauce knusprige Pommes Frites ⁴	12,8
Wildschweinbratwürstle (1 Paar) aus Murgtäl-Jagd Schmorzwiebeln unser Kartoffelsalat ⁵	* 13,8
Forellentatar -hausgebeizt- Schwarzbrot Meerrettich-Apfelcreme Frühlingssalate ^{3, 5}	* 13,8
Teufelsalat vom Schwarzwälder Tafelspitz spicy Cocktail-Dressing rote Zwiebeln Paprika Gurken ⁵	* 14,8
Flammkuchen -echt Schwarzwald- mit Blutwurst von der Metzgerei Binder rote Zwiebeln frischer Rahm geriebener Meerrettich gehobelter Bergkäse ¹⁵	* 15,8

Vegetarische Frühlingsküche

Wirtshaus Mühlensalat: Ganzer Freiland-Kopfsalat Kräuterrahmdressing Ziegenkäse gebratene Spargelspitzen ⁵	* 14,8
Blumenkohl aus dem Ofen im Ganzen gebacken geräucherter Tofu geröstete Petersilienschmelze vegan	14,8
Spinatknödel mit cremigem Spargelragout hausgemachte Petersilienpesto Gartenkresse ⁵	* 15,8

Heimatküche

Spare Ribs – gegrillt- scharfer Barbecue-Dip knusprige Pommes Frites ¹¹	15,8
Halbes, knuspriges Hühnchen vom Grill lauwarmer Kartoffelsalat süßes Senf-Dressing ⁵	16,8
Schweinsbraten -frisch aus dem Ofen- Dunkelbiersauce mariniertes Weisskraut Kartoffelknödel ⁵	* 18,8
Ragout vom Hirsch und Wildschwein -gemütlich in Spätburgunder geschmort- glasiertes Spitzkraut Butterspätzle ⁵	* 19,8
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- Specksößle Marktgemüse abgeschmälzte Spätzle ^{5,15}	* 20,8
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren ⁵	24,8
Lachsforelle von der Forellenzucht Richter -im Ganzen gebraten- Gurkensalat Petersilienkartoffele ⁵	* 25,8

Immer sonntags –frisch vom Grill-

Ganze, knusprige Schweinshaxe Weißbiersauce Krautsalat Landschupfnudeln ⁵	* 19,8
--	--------

Dry Aged @ Wirtshaus

Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (300 g) Marktgemüse Sauce Béarnaise cremiges Kartoffelpüree	* 29,8
Ochsenkotelette (ca. 800 g) Für Zwei Personen Marktgemüse Sauce Béarnaise gebratene Landschupfnudeln	(pro Person) * 34,8

Süße Werkstatt

Unsere Eiscreme aus bester Vollmilch	(je große Kugel) 2,8
Eiskaffee/Eisschokolade Vanillerahmeis geschlagene Sahne ⁹	4,8
Kirschbaumsorbet Schwarzwälder Kirschwasser von der Brennerei Hörth in Bühlertal	6,8
Cremiges Vanilleeis Badische Erdbeeren Schlagrahm	7,8
Lauwarmer Schokokuchen -mit flüssigem Kern- Pistazieneis Schlagrahm	8,8
Unser aktuelles Kuchenangebot (pro Stück)	3,8
Bitte fragen Sie unseren Service nach der tagesfrischen Auswahl	

Wir sind stolz ein „3-Löwen, Schmeck den Süden-Betrieb“ zu sein, achten die Lebensmittel mit denen wir arbeiten und gehen respektvoll mit Ihnen um. Wir orientieren uns an saisonalen Geschenken der Natur. Wir haben uns verpflichtet, dass die Rohprodukte unserer Gerichte insbesondere Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Gemüse, Kartoffeln & Obst überwiegend aus Baden-Württemberg stammen. Für die mit einem * gekennzeichneten Gerichte verwenden ausschließlich Produkte aus dem Ländle.