





Vorspeisen

| | | |
|---|---|------|
| Schwarzwälder Coppa an Sommersalaten ^{a d 4} |  | 9,50 |
| gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet mit gehobeltem Bergbauernkäse ^a |  | 12,- |
| Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Blattsalate und hausgemachte Pesto ^{a c d f} |  | 11,- |
| geräuchertes Lauchringer Saiblings- & Forellenfilet junge rote Beete ^{b 1} |  | 11,- |

Suppen

| | | |
|---|--|------|
| Tagessuppe | | 4,50 |
| Rahmsuppe von heimischen Steinpilzen ^{c e} |  | 5,50 |
| Kraftbrühe mit Kräuterflädle ^{c d e g} |  | 5,- |

Unser kleines Schlemmermenu



Schwarzwälder Salzhöhlen-Coppa an Sommersalaten

Rahmsuppe von heimischen Steinpilzen

Lauchringer Lachsforelle mit Kräutern





Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade

Basilikumeisparfait

heimische Rohmilchkäse mit Chutney

| | |
|---|------|
| Menu 6 Gänge | 63,- |
| Menu 4 Gänge (ohne Fisch und Käse) | 49,- |
| Menu 3 Gänge (ohne Suppe, Fisch und Käse) | 44,- |
| Weinbegleitung in 4-Gängen | 16,- |

Hauptgerichte

| | | |
|---|---|-------|
| Filet von der Lauchringer Lachsforelle Sommergemüse und Forchheimer Kartoffeln ^{b c} |  | 19,50 |
| heimische Pfifferlinge auf feinen Nüdele kleiner Sommersalat ^{a c d e} | | 18,50 |
| Filet vom heimischen Weiderind mit Zitronenmarmelade regionale Gemüse und Kartoffelgratin ^c | | 29,- |
| Schweinefilets mit frischen Pfifferlingen hausgemachte Spätzle und Blattsalate | | 19,50 |
| heimische Lammkeule aus dem Ofen Sommergemüse & Thymiankartoffeln ^c |  | 21,- |
| Gebratene Brust vom Grafenhausener Gockel Sommergemüse und feine Nüdele ^{c d e g} |  | 21,- |
| Geschmortes Fricandeau vom heimischen Kalb in Weisswein Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle ^{d e g} |  | 19,50 |

auf Vorbestellung:

ganze Kalbshaxe für 2 Personen aus dem Ofen mit Gewürzen
regionale Gemüse, hausgemachte Spätzle & kleiner Blattsalat ^{a d e}
42,-

Unser vegetarisches Menu








Bio-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
Blattsalate & hausgemachte Pesto

heimische Pfifferlinge auf feinen Nüdele


klassische Creme brulée
Orangensorbet vom Wilmershof

33,50

Klassiker und kleines

| | | |
|---|---|-------|
| Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken und Bergkäse gefüllt Kartoffelgratin und Blattsalate ^{4 a c e} |  | 17,- |
| Rumpsteak vom hiesigen Weiderind mit Bärlauchbutter Brägele und Blattsalate ^{a c d} |  | 23,- |
| Rahmschnitzel vom Schweinerücken feine Nüdele und Blattsalate ^{a c d e} |  | 14,50 |
| Paniertes Schweineschnitzel oder 1 Paar Bauernbratwürste Brägele und Blattsalate ^{a c d e} |  | 13,50 |
| Matjesfilets mit Äpfeln, Gurken, Ei und Zwiebeln Sauerrahm und Kartoffeln ^{1 b c d} | | 12,50 |
| Schwarzwälder Schinken –Adolf Wassmer, Atzenbach - mit Gurken, Apfel, Butter und Bauernbrot ^{1 c e} |  | 12,- |
| Käsebrett mit Rohmilchkäsen aus Lenzkirch und Horben hausgemachtes Chutney, Butter und Bauernbrot ^c |  | 13,50 |
| Wurstsalat von der Lyoner Wurst, mit oder ohne Käse Bauernbrot ^{1 3 c d} |  | 7,50 |



mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten
bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz

a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie

Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.