



## ○ VORSPEISE

KLARE WALDPILZBOUILLON <sup>VEGAN</sup> 7,00  
mit Kräutern u. Perlgrauen, Knoblauchcroutons <sup>a.c.i</sup>

RAUHLACHS DREISAMTÄLER LACHSMANUFAKTUR 14,00  
Grapefruit Spargel Salat u. geröstete Erdnüsse <sup>e.i.j</sup>

KLEINER BAUERNSATAT <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e.i.j</sup>

## ○ HAUPTSPESIE

RINDERFILET VOM SCHWARZWÄLDER RIND 32,00  
mit Spargel Pilz Nudeln, Burgunder Jus  
und Bauernsalat <sup>a.e.g.i.j.8</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a.c.e.8</sup>

SCHWARZWÄLDER HIRSCHRAGOUT 22,00  
Kräuterknöpfe, Preiselbeer Orangen Chutney,  
Birne und Bauernsalat <sup>a.e.g.i.j.8.11</sup>

GEBUTTERTE DRILLINGSKARTOFFELN <sup>VEGI</sup> 15,00  
in Wildkräuterbutter gebr. Spargel, Kräuterquark <sup>9</sup>

KALBSTAFELSPITZTRANCHEN 24,00  
rosa gebraten im Kräutermantel mit  
Kartoffel Gemüsepfännle u. Estragon Sherry Rahm <sup>a.g.i.8</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>9</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a.c.8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2019 VELUE ROSÉ, CABERNET TRAUBE, TROCKEN  
naturtrüb, Weingut Johannes Zillinger Niederösterreich | 30,00  
0,1 | 5,00 <sup>☰</sup> 0,25 | 10,00

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok'o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE<sup>feine</sup>BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>9.2.11</sup>

CHEFS HOLUNDER NY CHEESECAKE 7,00  
mit Erdbeersoße <sup>a.c.g.11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a.9.11</sup>

SCHWARZWÄLDER OFENSCHLUPFER 6,00  
mit Vanillesoße <sup>a.c.e.g.11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i.10.11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a.c.8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a.c.i.j.g</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a.g.i.j</sup>

© 05.05.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald



## ○ VORSPEISE

SAUERAMPFER RAHMSÜPPLER <sup>VEGI</sup> 6,00  
mit Röstnüssen <sup>g, e</sup>

WILDPASTETE 10,00  
mit Preiselbeer Orangen Chutney und  
eingemachtem Gemüse <sup>a, e, i, j, 7, 8, 11</sup>

KLEINER BAUERNSATAT <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e, i, j</sup>

## ○ HAUPTSPESIE

FILETS VON DER SCHWARZWALD FORELLE 24,00  
Drillingskartoffeln aus der Pfanne u. Bauernsalat <sup>d, e, g, i, j</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a, c, e, 8</sup>

CHEFS PULLED PORK VOM SMOKER 18,00  
Pommes mit Bergkäse gratiniert, Coleslaw,  
Röstzwiebeln, Kräuterschmand, Rucola, Chili und  
Steakhouse Ketchup, Bauernsalatlte <sup>e, i, 7, 8, 9, 11</sup>

DINKELPENNE M. OFENTOMATEN-SOSSE <sup>VEGI</sup> 15,00  
Wildkräuterpesto, Rucola, Bergkäse u. Bauernsalat <sup>a, e, g, i, j</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>g</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a, c, 8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2019 SYRAH INGELHEIM, TROCKEN  
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen | 33,00  
0,1 | 5,50 <sup>☞</sup> 0,25 | 11,00

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok'o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE*feine*BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g, 2, 11</sup>

RHABARBER PANNA COTTA 7,00  
mit Minzpesto <sup>g, 11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a, 9, 11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i, 10, 11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a, c, 8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a, c, i, j, g</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a, g, i, j</sup>

© 05.05.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald



**○ VORSPEISE**

- KLARE WALDPILZBOUILLON <sup>VEGAN</sup> 7,00  
mit Kräutern u. Perlgrauen, Knoblauchcroutons <sup>a.c.i</sup>
- GELBE BETE CARPACCIO AUS DEM SMOKER <sup>VEGI</sup> 12,00  
mit schwarzem Sesam, Pesto aus Trockentomate,  
geflammter Bioland Ziegenkäse vom Ringlihof <sup>g.i.k</sup>
- KLEINER BAUERNSATAT <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e.i.j</sup>

**○ HAUPTSPESIE**

- FILETS VON DER SCHWARZWALD FORELLE 24,00  
Drillingskartoffeln aus der Pfanne u. Bauernsalat <sup>d.e.g.i.j</sup>
- SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a.c.e.8</sup>
- SCHWARZWÄLDER HIRSCHRAGOUT 22,00  
Kräuterknöpfle, Preiselbeer Orangen Chutney,  
Birne und Bauernsalat <sup>a.e.g.i.j.8.11</sup>
- GEBUTTERTE DRILLINGSKARTOFFELN <sup>VEGI</sup> 15,00  
in Wildkräuterbutter gebr. Spargel, Kräuterquark <sup>9</sup>

**○ EXTRA I BEILAGE**

- PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>9</sup>
- AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a.c.8</sup>

**○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN**

2020 CHASSELAS, GUTEDDEL, TROCKEN Sonnenstück  
Weingut Greiner, Schliengen-Obereggenen, Baden | 27,00  
0,1 | 4,50 <sup>☰</sup> 0,25 | 9,00

**UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT**

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok\*o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE<sup>feine</sup>BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

**○ DESSERT**

- EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g.2.11</sup>
- CHEFS HOLUNDER NY CHEESECAKE 7,00  
mit Erdbeersöße <sup>a.c.g.11</sup>
- CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a.9.11</sup>

**○ KIDS**

- POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i.10.11</sup>
- KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a.c.8</sup>
- KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a.c.i.j.g</sup>
- NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a.g.i.j</sup>

© 05.05.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald

Alle Preise in Euro inkl. MwSt; die Allergenkarte erhalten Sie auf Nachfrage; deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Konservierungsstoff (1), Farbstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Saccharin (4), Cyclamat (5), Aspartam (6), Phenylalaninquelle (7), Acesulfam (7), Phosphat (8), geschwefelt (9), Chinin (10), Coffein (11), Geschmacksverstärker (12), geschwärzt (13), gewachst (14), glutenhaltiges Getreide (a), Kriebstier (b), Eier (c), Fisch (d), Erdnuss (e), Sojabohne (f), Milch (g), Schalenfrucht (h), Sellerie (l), Senf (m), Sesamsamen (n), Schwefeldioxid u. -sulfite (o), Lupinen (p), Weichtiere (r)



## ○ VORSPEISE

SAUERAMPFER RAHMSÜPPLE <sup>VEGI</sup> 6,00  
mit Röstnüssen <sup>g, e</sup>

RAUHLACHS DREISAMTÄLER LACHSMANUFAKTUR 14,00  
Grapefruit Spargel Salat u. geröstete Erdnüsse <sup>e, i, j</sup>

KLEINER BAUERNSATAT <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e, i, j</sup>

## ○ HAUPTSPESIE

PIKANTES ENTEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY 23,00  
mit Gemüse, Limettenjoghurt <sup>g, i, j, 8</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a, c, e, 8</sup>

KALBSTAFELSPITZTRANCHEN 24,00  
rosa gebraten im Kräutermantel mit  
Kartoffel Gemüsepfännle u. Estragon Sherry Rahm <sup>a, g, i, 8</sup>

BERGKÄSKNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 15,00  
Röstzwiebeln, Frühlingszwiebel u. Bauernsalat <sup>a, c, e, g, i, j</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>g</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a, c, 8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2021 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Robert & Manfred, Meersburg, Bodensee | 33,00

0,1 | 5,50 <sup>☰</sup> 0,25 | 11,00

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehnh - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok\*o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE<sup>feine</sup>BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g, 2, 11</sup>

FRISCHE ERDBEEREN 6,00  
mit Vanilleeis <sup>g, 2, 11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a, 9, 11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i, 10, 11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a, c, 8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a, c, i, j, 9</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a, g, i, j</sup>

© 22.04.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald



## ○ VORSPEISE

KLARE WALDPILZBOUILLON <sup>VEGAN</sup> 7,00  
mit Kräutern u. Perlgrauen, Knoblauchcroutons <sup>a.c.i</sup>

WIESE UND BACH 13,00  
rosa Kalbstafelspitzscheiben mit  
Rauchforellen Majo, Kapernäpfel auf Salatbett <sup>g.j.i.8</sup>

KLEINER BAUERN Salat <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e.i.j</sup>

## ○ HAUPT SPEISE

FILETS VON DER SCHWARZWALD FORELLE 24,00  
Drillingskartoffeln aus der Pfanne u. Bauernsalat <sup>d.e.g.i.j</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a.c.e.8</sup>

SCHWARZWÄLDER HIRSCHRAGOUT 22,00  
Kräuterknöpfe, Preiselbeer Orangen Chutney,  
Birne und Bauernsalat <sup>a.e.g.i.j.8.11</sup>

GRATINIERTER SPARGEL PILZ LASAGNE <sup>VEGI</sup> 15,00  
Bergkäse, Wildkräuterpesto u. Bauernsalatlätle <sup>a.c.e.g.i.j</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>9</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a.c.8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2021 ROSÉ SONNENHÜGEL, TROCKEN  
Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen | 27,00  
0,1 | 4,50 <sup>🍷</sup> 0,25 | 9,00

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok'o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE *feine* BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g.2.11</sup>

HAUSGEBACKENE SCHOKOSCHNITTE 6,00  
mit Vanilleeis <sup>a.c.e.g.11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a.9.11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i.10.11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a.c.8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a.c.i.j.g</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a.g.i.j</sup>

© 22.04.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald



## ○ VORSPEISE

SAUERAMPFER RAHMSÜPPLE <sup>VEGI</sup> 6,00  
mit Röstnüssen <sup>g, e</sup>

SPARGEL TORTILLA <sup>VEGI</sup> 9,00  
Kartoffelomelette gebacken mit Bergkäse,  
Wildkräuter, Schmand u. Bauernsalätle <sup>c, e, g, i, j</sup>

KLEINER BAUERNSAT <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e, i, j</sup>

## ○ HAUPTSPESIE

PIKANTES ENTEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY 23,00  
mit Gemüse, Limettenjoghurt <sup>g, i, j, 8</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a, c, e, 8</sup>

KALBSTAFELSPITZTRANCHEN 24,00  
rosa gebraten im Kräutermantel mit  
Kartoffel Gemüsepfännle u. Estragon Sherry Rahm <sup>a, g, i, 8</sup>

DINKELPENNE M. OFENTOMATEN-SOSSE <sup>VEGI</sup> 15,00  
Wildkräuterpesto, Rucola, Bergkäse u. Bauernsalat <sup>a, e, g, i, j</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>g</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a, c, 8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2020 GRAUBURGUNDER, TROCKEN  
Gutswein, Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Baden | 30,00  
0,1 | 5,00 <sup>☑</sup> 0,25 | 10,00

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok'o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE *feine* BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g, 2, 11</sup>

SCHWARZWÄLDER OFENSCHLUPFER 6,00  
mit Vanillesoße <sup>a, c, e, g, 11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a, g, 11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i, 10, 11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a, c, 8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a, c, i, j, g</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a, g, i, j</sup>

© 22.04.2022 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald



## ○ VORSPEISE

SAUERAMPFER RAHMSÜPPLER <sup>VEGI</sup> 6,00  
mit Röstnüssen <sup>g,e</sup>

WIESE UND BACH 13,00  
rosa Kalbstafelspitzscheiben mit  
Rauchforellen Majo, Kapernäpfel auf Salatbett <sup>g,j,i,8</sup>

KLEINER BAUERNSATL <sup>VEGI</sup> 5,00  
saisonal, gemischt <sup>e,i,j</sup>

## ○ HAUPTSPEISE

FILETS VON DER SCHWARZWALD FORELLE 24,00  
Drillingskartoffeln aus der Pfanne u. Bauernsalat <sup>d,e,g,i,j</sup>

SCHNITZEL WIENER ART 16,00  
von der Hexentäler Sau  
Pommes Frites und Bauernsalat <sup>a,c,e,8</sup>

CHEFS PULLED PORK VOM SMOKER 18,00  
Pommes mit Bergkäse gratiniert, Coleslaw,  
Röstzwiebeln, Kräuterschmand, Rucola, Chili und  
Steakhouse Ketchup, Bauernsalatle <sup>e,i,7,8,9,11</sup>

BERGKÄSKNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 15,00  
Röstzwiebeln, Frühlingzwiebel u. Bauernsalat <sup>a,c,e,g,i,j</sup>

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 30,00  
in Wildkräuterbutter gebr. Spargel, Blattspinatnudeln  
und Sauerampfer Riesling Soße <sup>a,d,g</sup>

## ○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00  
in Wildkräuterbutter gebraten <sup>g</sup>

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00  
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art <sup>a,c,8</sup>

## ○ WEINAUSWAHL HEUTE ZUSÄTZLICH OFFEN

2019 SPÄTBURGUNDER, HANDLESE 0,1 - 5,50 | 0,25 - 11,00  
Weingut Greiner, Schliengen-Obereggenen, Baden, trocken

## UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg  
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten  
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach  
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg  
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch  
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben  
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau  
Pralinen | Wiebkes Schok'o\*laden - St.Märgen  
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter  
Brände, Geiste | FAUDE*feine*BRÄNDE - Bötzingen  
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

## ○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00  
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,  
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt <sup>g,2,11</sup>

RHABARBER PANNA COTTA 7,00  
mit Minzpesto <sup>g,11</sup>

CAFE GOURMAND 6,00  
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) <sup>a,9,11</sup>

HAUSGEBACKENE SCHOKOSCHNITTE 6,00  
mit Vanilleeis <sup>a,c,e,g,11</sup>

## ○ KIDS

POMMES FRITES <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Ketchup <sup>i,10,11</sup>

KINDERSCHNITZEL 8,00  
mit Pommes und Ketchup <sup>a,c,8</sup>

KNÖPFLE <sup>VEGI</sup> 5,00  
mit Rahmsoße <sup>a,c,i,j,g</sup>

NUDELN <sup>VEGI</sup> 7,00  
mit Tomatensoße und Reibekäse <sup>a,g,i,j</sup>