



APERITIF DER PERFEKTE START

DER HIRSCHEN APERO 7,50
Belsazar Vermouth Rose & Tonic Water ¹⁰
unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol

BLACK-FOREST AND TONIC [BFN'TI] 8,00
Fichtensprossengeist von FAUDE *feine* BRÄNDE
auf Eis, aufgefüllt mit Tonic Water ¹⁰
Rosamarinzweig

HEINZ WAGNER SEKT WEISS I ROSÉ 7,50
brut nature, Sektmanufaktur St. Blasien/Hochschw.
Flaschengärung (Methode traditionelle), Glas 0,1l

VORSPEISE

FRUCHTIGES SOMMERTOMATENSÜPPLE ^{VEGI} 6,00
mit mediterranen Croutons und Kräuterpesto ^{a, g, i}

LEICHTES SELLERIE-MANDELGAZPACHO ^{VEGI} 6,00
mit Melone, kalt serviert ^{e, i, g}

UNSER BAUERNSATAT ^{VEGI} 5,00
mit Zitrusvinaigrette ^{e, i, j}

MARINIERTE GEMÜSEANTIPASTI ^{VEGI} 10,00
saisonal, mit Mozzarella gratiniert ^{e, i, j}

**CARPACCIO VOM ROSA GEGARTEN
KALBSTAFELSPITZ** 13,00
mit Rauchforellen Aioli, Kräuterpesto, Rucola
und Parmesanspänen ^{e, g, j, 8}

**TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS AUF
ZITRONEN-PARMESAN PANNA COTTA** 14,00
mit Kräutervinaigrette und Gurkentagliatelle ^{e, g, i, j}

KIDS WÜNSCHE

WIR MÖCHTEN DIE WÜNSCHE EURER KINDER
ERFÜLLEN, BITTE SPRECHT UNS AN, WIR HABEN
SICHER DAS RICHTIGE FÜR EUCH.

HAUPTSPEISE

FRISCHER WURSTSALAT 10,00
rote Zwiebelringe, Gartengurke und Karottenjulienne
mit Wildkräuterschmand, Butter und Brotkorb ^{a, g}

UNSER BAUERNSATAT 16,00
mit in Kräuterbutter gebratene Maishähnchenbrust
u. frische Pilze ^{j, l, 1, 4, 7}

SCHNITZEL WIENER ART 17,00
von der Hexentäler Sau
Pommes Frites und Bauernsalat ^{a, c, e, 8}

CHEFS PULLED PORK VOM SMOKER 22,00
Steakhouse-Pommes, Coleslaw, Röstzwiebeln,
Kräuterschmand, pikanter Ketchup, Bauernsalatlée ^{e, i, 7, 8, 9, 11}

**FILETS VON DER SCHWARZWALD
FORELLE MÜLLERIN** 24,00
mit Kartoffele und Gemüse aus der Pfanne,
Petersilienbutter ^{d, e, g, i, j}

**ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ
MIT PORTWEIN-ZITRONENJUS** 25,00
Pfannenkartoffeln, buntes Saisongemüse,
Waldpilze ^{e, g, i, 8}

FLEISCHKÜCHLE VOM HEIMISCHEN WILD 18,00
Kartoffelstampf, Zwiebel-Specksöble
und Bauernsalat ^{a, c, g, l}

**DREISAMTÄLER RINDERFILET MIT
WILDKRÄUTER- ZITRONENBUTTER** 33,00
hausgemachte Bandnudeln, Pfifferlinge,
Ofenkarotte und Burgunderjus ^{a, e, g, i, j, 8}

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 (Phenylalaninquelle) (6), Acesulfam (7), Phosphat (8), geschwefelt (9), Chinin (10), Coffein (11), Geschmacksverstärker (12), geschwärzt (13), gewachst (14), glutenhaltiges Getreide (a), Krebstier (b), Eier (c), Fisch (d), Erdnuss (e), Sojabohne (f), Milch (g), Schalenfrucht (h), Sellerie (i), Senf (j), Sesamsamen (k), Schwefeldioxid u. -sulfite (l), Lupinen (m), Weichtiere (n)



HAUPTSPEISE LEICHT LECKER VEGETARISCH

UNSER BAUERN Salat ^{VEGI} 14,00
mit Zitrusvinaigrette, dazu mediterrane
Gemüseantipasti und Aioli ^{e.g.i.j}

GEKRÄUTERTE DRILLINGSKARTOFFELN
AUS DER PFANNE ^{VEGI} 15,00
mit Frühlingszwiebeln, Kräuterquark
und Gemüseantipasti ^{e.g.i.j}

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN ^{VEGI} 19,00
Mangoldstreifen, Rucola und Parmesanspänen ^{a.c.g}

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL ^{VEGI} 18,00
mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm
und Bauernsalat ^{c.e.g.i.j}

DESSERT

WALDBEEREN PANNA COTTA 7,00
mit Tonkabohnensoße ^{9.11}

LAUWARME SCHOKOTARTE IM GLAS 6,00
mit Kirschkompott ^{e.c.e.g.11}

ROSMARIN APRIKOSE AUS DEM SMOKER 7,00
mit Vanilleeis ^{9.2.11}

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 7,00
mit Vanillesoße ^{a.c.e.g.11}

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt ^{9.2.11}

CAFE GOURMAND 6,00
Espresso und eine Praline von Wiebke
mit oder ohne Alkohol ^{a.g.11}

WEINAUSWAHL IM SOMMER FÜR DICH

2021 RIESLING »QUARZIT«, TROCKEN
VDP Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim, Nahe | 33,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 11,00

2020 CHASSELAS, TROCKEN
Weingut GREINER, Schliengen-Obereggenen, Baden | 29,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 10,00

2020 WEISSBURGUNDER HERRENSTÜCK, TROCKEN
Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden | 36,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 12,00

2020 GRAUBURGUNDER, TROCKEN
Gutswein, Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Baden | 30,00
0,1 | 4,00 [☞] 0,25 | 10,00

2020 RIESLING RITZLING, TROCKEN
Winzer Karl Haindle aus Stetten, Württemberg | 33,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 11,00

2020 ROSÉ SAIGNÉE, TROCKEN
Weingut GREINER, Schliengen-Obereggenen, Baden | 30,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 10,00

2019 GRÜNER VELTLINER, TROCKEN
Weingut J. Zillinger, Velm-Götzendorf, Niederösterreich | 34,00
0,1 | 5,00 [☞] 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