



Lieber Gast,

wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Leider fliegt in der heutigen Zeit der Alltag meist nur so an uns vorbei. Gerne möchten wir Ihnen in unserem Haus die Möglichkeit bieten, Ihre Zeit bewusst wahrzunehmen und sich eine kleine Auszeit zu nehmen.

Wir kümmern uns um ihre Fragen und Wünsche. Bei Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne mit Rat zur Seite. Kommen Sie einfach auf uns zu.

Ihre Gastgeber,
Familie Klausmann

Vorweg

Gedeck

Knuspriges Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
und knackigem Salatblatt

2,50

Fischduett

Geräucherte Schlegeltal-Forelle und Graved Lachs
auf Röstitaler-Frischkäse Sockel

9,50

Schwäbischer Gruß

Hausgemachte Maultasche auf Blattsalat gebettet

6,00

Schwarzwälder Exotik

Karibische Melone mit Schwarzwälder Räucherschinken (6)

6,00

Rindssuppe

Klare Rinderbrühe mit Nudeln oder Flädleeinlage

4,00

„gulyás“

Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe

5,50

FrISChe Salate

Salat vom Buffet

Klein oder Groß

4,50 9,00

Salat Pute

Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen und Ananas,

dazu Baguettebrot

13,50

Aus Fluss und Meer

Der Klassiker

Knuspriges Zanderfilet auf Gemüsebouquet,

mit Salzkartoffeln

17,00

Forelle „rot“

Filet von der Lachsforelle aus dem Schlegeltal,

mit Dillsößle nappiert, dazu Tagliatelle und Salat vom Buffet

18,50

Zweierlei vom Fisch

Filets von Zander und Lachsforelle an Mandelreis

und Salat vom Buffet

18,50

Frisch vom Metzger

Vital-Steak

Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter
und Salatplatte vom Buffet

13,00

Wiener Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet

13,00

Käseschnitzel

Schweineschnitzel mit Kräuterfrischkäse und Tomaten überbacken, Kroketten
und Salat vom Buffet

14,00

Leckerer von der Pute



Pute Wiener Art

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet

15,00



Pute Indisch

Putenbrust im Sesammantel mit Curry-Rahm und gebackener Banane,
dazu Reis und Salat vom Buffet

16,50



Pute Italiana

Putenschnitzel mit Birne und Gorgonzola überbacken,
dazu Tagliatelle und Salat vom Buffet

16,50



Achtung!

Falls Sie ein Kartoffelrösti oder Bratkartoffeln
als Beilage wollen, müssen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,00€ berechnen.

Feine Stücke



Schwein im Speckpelz

Schweinelendchen an Pfeffersauce im Speckmantel gebraten,
dazu Spätzle und Salat vom Buffet (6)

18,00



Grillteller

Schweine- und Rindermedaillons an Pfeffersauce, Putenmedaillon an Curryrahm
mit gebratener Ananas und Speck, dazu Röstitaler und Salat vom Buffet (6)

18,50



Roastbeef

Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

21,00



Madagaskar

Rumpsteak an Pfefferrahm mit Kroketten und Salat vom Buffet (6)

21,00



Rostbraten

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Jus, dazu Spätzle und Salat vom Buffet

21,00



Rostbraten

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Jus, dazu Brot

15,00

Fleischlos



Bauern-Omelette

Bratkartoffeln mit Gemüse, Ei und Röstzwiebeln

dazu ein Salat vom Buffet

(Auf Wunsch auch gerne mit gebratenem Speck (6))

12,00



Kräuterpesto

Tagliatelle an Kräuter-Pesto mit Zucchini, Tomate und Paprika,

überbacken mit Bergkäse dazu ein Salat vom Buffet

13,00



Blauschimmel

Tagliatelle mit Blattspinat und Kirschtomaten

mit Gorgonzola überbacken, dazu Salat vom Buffet

13,00



Früher wie heute

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln

dazu Salat vom Buffet

12,80



Klassiker

„Herrgott´s Bscheißerle“

Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln
dazu Salat vom Buffet

11,00

Art des Hauses

Bauernbratwürste an Röstzwiebeln,
mit Kartoffel und Blattsalat (6)

8,50

Wie bei Oma

Schweinebraten an Rahmsauce,
hausgemachte Spätzle und Gemüsebouquet

12,80

Madeira-Zunge

Gepökelte Rinderzunge an Madeirarahm
mit Bandnudeln und Salat vom Buffet (6)

15,00

Vom Rind

Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichrahm
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet (3)

15,00

Toast

„Sonnenschein“

Toast mit Schinken, Ananas, Preiselbeeren und Käse
an Salatgarnitur (2,3)

8,00

„Louis Armstrong“

Toast mit Schinken und pikant gewürzten Putenstreifen
an Salatgarnitur (2,3)

11,00

„Guiseppe“

Toast mit Schinken, Schweinemedallions und Birne,
überbacken mit Gorgonzola an Salatgarnitur (2,3)

11,50

„Strammer Max“

Getoastetes Bauernbrot mit Frischkäse, gekochtem Schinken,
2 Spiegeleiern an Salatgarnitur (2,3)

8,00

Vesper



Wurstsalat

Wurstsalat an Garnitur, auf Wunsch auch mit Käsestreifen (6,7)

6,50



Holzmacher

Wurstsalat aus Fleischwurst und Schwarzwurst mit Tomatenstreifen,
Gewürzgurken und Zwiebeln (6,7)

7,00



Rindfleischsalat

Gekochtes Rindfleisch an Essig-Öl Sauce mit Zwiebeln

8,50



Vesperteller

Schinken, Wurst und Käse mit Garnitur (6,7)

10,50



Russische Eier

Gekochtes Ei auf Fleisch und Kartoffelsalat (6,7)

7,50



Forelle

Halbe gerauchte Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich,
Baguette und Butter (4)

9,50

Liebe Gäste !

Kennen Sie eigentlich schon unsere
~ leckere hausgemachte Sauce aus der Dose ~
Die Sauce ist laktosefrei, glutenfrei, ohne Geschmacksverstärker
und wie gesagt, hausgemacht.

Die Dose mit 400 Gramm kostet 3,50 Euro.

Probieren Sie es aus – wir glauben, Sie werden begeistert sein.



Manche zugekaufte Produkte enthalten verschiedene Inhaltsstoffe, welche laut
Gesetzgebung deklariert werden müssen.

Dies sehen Sie an den kleinen Zahlen hinter den betreffenden Gerichten.

Die Bedeutung dieser Zahlen finden Sie in nachfolgender
Aufstellung:

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmitteln
- 4: geschwefelt
- 5: mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
- 6: mit Nitrit-Pökelsalz
- 7: mit Geschmacksverstärker
- 8: gewachst
- 9: mit Süßungsmittel
- 10: koffeinhaltig