

Als Aperitif empfehlen wir:
Sleecy – Alkoholfrei 0,1 l 3,90 €

Menü I 28,80 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
beef broth | mark dumplings

Rehgulasch „St. Hubertus“
mit Preiselbeeren, Champignons und
hausgemachten Spätzle
venison goulash | cranberries | mushrooms |
homemade „Spätzle“

heiße Zimtpflaumen mit Vanille- Rahmeis
hot cinnamon plums | vanilla ice cream

Hauptgericht 19,80 €

Menü II 32,00 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
beef broth | mark dumplings

Kalbsrückensteak mit Pfifferling -
Sahnesoße und hausgemachten Spätzle
veal steak | chanterelle cream sauce | homemade
„Spätzle“

heiße Zimtpflaumen mit Vanille- Rahmeis
hot cinnamon plums | vanilla ice cream

Hauptgericht 23,00 €

Kürbiscremesuppe
pumpkin soup

5,60 €

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten an Salatbouquette (3,5)
goat cheese | bacon | salad

8,80 €

gebratene Garnelen an kleinem Salat mit Toast und Butter
fried prawns | small salad | toast | butter

11,50 €

Salatvariation

mit gebratenen Putenbruststreifen,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten
und Gurken

13,50 € (3)

leaf lettuce | roasted turkey stripes | mushrooms |
onions | tomatoes | cucumber

Seefahrersalat

knackige Blattsalate mit Tomaten, Oliven,
Zwiebeln, Räucherlachs, Heilbutt und

Shrimps (3,4)

16,80 €

salad | tomatoes | onions | olives | smoked salmon
| shrimps | halibut

Holzällersalat

Großer Salat mit Schweinehalssteak,
Speck, Zwiebeln und Brot

14,50 € (3)

salad | pork neck steak | onions | bacon |
bread

Salat Exotik

gebratene Hähnchenbrust
an knackigen Blattsalaten
mit frischen Früchten und Himbeerdressing

15,50 € (3)

turkey breast | lettuce | fruits | raspberry dressing

Badisches Dreierle mit Kasslerhals, Maultäschle und Kartoffelsalat boiled pork pasta squares potatoe salad	14,80 €
Schwabenpfännle Medaillons von Schwein und Pute, frische Champignons in Rahm, hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller (3) medallions of pork and turkey fresh button mushrooms in cream homemade "Spätzle" side salad	18,80 €
Putentoast Medaillons von der Putenbrust auf Toast mit Schinken, Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu bunter Salatteller (3,5) medallions of turkey toast ham fresh button mushrooms in cream baked with cheese side salad	14,50 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und buntem Salatteller pork cordon bleu french fries salad	16,80 €
Grillteller Waldblick mit Medaillons von Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter, Würstle, Speck und Champignon, dazu Pommes Frites und bunter Salatteller (3) medallion of pork, turkey, beef herb butter sausage bacon mushroom french fries salad	22,00 €
Rumpsteak an Whiskey – Pfeffersoße mit Kartoffelplätzchen und buntem Salatteller (3) rumpsteak whiskey- pepper sauce potato cookies side salad	25,00 €
Hirschrückenmedaillons im Steinpilzsößle mit Schupfnudeln und Bohnenbouquet venison back medallions mushroom sauce potato pasta beans	26,00 €
Geschmorte Wildhasenkeule in Spätburgundersoße mit Sellerie – Kartoffelstampf Braised wild hares pinot noir sauce celery - potato mash	22,50 €
Norweger Lachsschnitte gebraten mit Basilikumbutter, Wokgemüse und Kartoffele Norway salmon basil butter vegetables potatoes	21,50 €
Vegetarisch: Spaghetti in Tomatenpesto mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse pasta tomatoe pesto rucola cherry tomatoes parmesan cheese	12,80 €

Zusatzstoffe: 1 Phosphat, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoffe, 5 Konservierungsstoffe