

löffelweise lecker - unsere Suppen:

Die von heute 5,8 €



Aus dem großen Suppentopf:
Bouillon mit Pfannkuchlestreifen
,Schwiegermutter's Art' 5,9 €



Zwiebelsuppe ,Karles Art'
mit Böllner Bergkäse überbacken 6,5 €

Vorspeisen:



Gemischter Beilagensalat 5,9 €



Warmer Ziegenkäse mit Salbei-Honig
auf Crostini, Salatbukett 12 €

Tageskarte

Apero – Empfehlung

0,1 ltr. Badischer Winzersekt mit einem Schuss Pfirsichlikör	5,2 €
0,1 ltr. Baden PINK – Rosé , <i>spritzig, fruchtig, jung</i>	3 €
Schwarzwald-Gin(4cl.) Brennerei Fies aus Oberkirch mit Tonic	6,9 €
,Red Bitter‘ – Soda oder Orange – alkoholfrei -	4 €



<u>Vorspeise:</u> Carpaccio vom Wälderrind Fichtenöl, BurgunderBalsamico, Hobelkäse	13 €
--	------



Der Küchenchef empfiehlt heute:

Cordon bleu vom Qualivo-Schweinerücken gefüllt mit feinstem Landschinken & Schweizer Greyerzer Käse dazu Pommes frites und Salatteller	19,8 €
--	--------

Kleinere Gerichte

XXL – Teller Gulaschsuppe	8 €
HirschrückenSchnitzel ,Wiener Art‘, Preiselbeeren, dazu Kartoffelkrusteln	18,5 €
Zanderfilet auf Kürbis – Risotto	17,5 €

VEGI: Gnocchis von der Süßkartoffel auf Blattspinat, Käse von der Alp, Tomate	17,5 €
---	--------

Medaillons vom Hirschrücken BrombeerSchokoladenSoße, Kartoffelkrusteln und Salatteller	25 €
--	------

Barbarie – Entenkeule BrombeerSchokoladenSoße, ApfelRotkohl & Klöße	16 €
--	------

Vier Löwen – Spezialitäten

Hirschgulasch ‚Feldberger Art‘ 21 €
PreiselbeerBirne, ApfelRotkohl
und abgeschmelzte Spätzle



Vom Qualivo – Schweinerücken: 15 €
Paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten
mit Pommes frites

Rumpsteak in PfefferSoße 28 €
Pommes frites und Salat

Dessert:

Unser kleinstes Dessert 4 €

Apfelstrudel ‚Tiroler Art‘ mit Schlagrahm & Walnusseis 4,5 €

Crem Caramel, fein garniert 6,5 €

Kaiserschmarrn mit Staubzucker und Preiselbeeren 9 €

Liebe Gäste, aufgrund des geistigen Mehraufwandes,
Stress und Alter des Kochs, berechnen wir bei einer Umbestellung 2 €

Bitte melden Sie sich falls Sie von Allergien betroffen sind. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

Vesper I z'Vieri I Brotzeit I z'Nüni



Wurstsalat von der Kalbslyoner, (1,3,8,12) 9,8 €
fein garniert mit Landbrot

mit Käse als ‚Elsässer‘ 10,8 €



Vesperbrettle 13,5 €
mit Schinkenspeck (1,4,12), Schwarz- und Leberwurst,
Käse, alter Bauernobstler und Landbrot



‚Hergott’s Bescheißerle‘ 13,5 €
Schwäbische Maultaschen
gefüllt mit Blattspinat und Kalbsbrät
dazu Bratensoße, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln

Erläuterung zur Lebensmittelkennzeichnung

- 1 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 8 mit Phospat
- 12 mit Geschmacksverstärker