

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	€ 6,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	€ 6,00
<i>Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Öl</i>	€ 6,50

Klein und fein

<i>2 Schwarzwälder Forellenfilets, mild geräuchert, dazu Sahnemeerrettich5), Toast und Butter</i>	€ 15,00
<i>2 gebackene Camemberts, gefüllte Preiselbeerbirne Toast und Butter</i>	€ 14,00

Salate

<i>Kleiner Salatteller5)</i>	€ 7,20
<i>Mittlerer Salatteller5)</i>	€ 12,50
<i>Großer Salatteller5) mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	€ 18,00

Verehrte Gäste: Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und gerne geben wir Ihnen die Allergenenkarte.

Alle angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Ein behagliches Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen...



Ohne Fleisch, vegetarisch

Käsespätzle, mit Zwiebeln, Salatteller vom Büffet € 17,00

Dreierlei Knödel; Semmelknödel, Spinatknödel und Steinpilzknödel, mit Tomaten, Butterschmelze und frisch gehobeltem Parmesan, Salatteller vom Büffet € 25,00

Eine Kleinigkeit

Schwäbische Maultaschen in der Brühe, Salatteller vom Büffet € 18,00

Bewährtes vom Schwein

2 panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites, Salatteller vom Büffet € 20,00

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller vom Büffet € 21,00

Rahmschnitzel mit Käsespätzle, Salatteller vom Büffet € 22,00

Schweinemedaillons mit Champignonrahm, dazu Käsespätzle, Salatteller vom Büffet € 28,00

Cordon bleu mit Kroketten, Salatteller vom Büffet € 24,00

Gesundes vom Fisch

Schwarzwalder Forellenfilets, in Mandelbutter gebraten, dazu Kartoffeln, Salatteller vom Büffet € 26,00

Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumsauce, dazu Gemüsegarnitur, Kartoffeln, Salatteller vom Büffet € 28,00

Ein behagliches Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen...





Jägerhaus-Klassiker

*Putenschnitzel an Curry-Sahnesauce, dazu Reis,
Salatteller vom Buffet* € 22,00

*Badischer Filetteller mit Rinder- und Schweinefilets,
Champignonrahm, Spätzle, Salatteller vom Buffet* € 31,50

Bewährtes vom Rind

*Rumpsteak vom Weiderind mit gebratenen Champignons,
Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller vom Buffet* € 31,50

*Zwiebelrostbraten mit Pommes frites,
Salatteller vom Buffet* € 31,50

*Geschmortes Ochsenbäckle mit Gemüsegarnitur,
Kartoffelkroketten, Salatteller vom Buffet* € 32,50

... und vom Kalb

*Kalbsrückensteak mit Champignonrahm,
dazu Spätzle, Salatteller vom Büffet* € 33,50

*Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites,
Salatteller vom Buffet* € 29,00

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle, Salatteller vom Büffet € 30,00

Aus dem Wald

*Rehragout mit Preiselbeeren hausgemachten
Spätzle, Salatteller vom Büffet* € 27,50

*Rehnüssle mit Wacholderrahmsauce, dazu Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle, Salatteller vom Buffet* € 34,00

Ein behagliches Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen...



Unsere Dessertempfehlung

*Hausgemachtes Kirschwassereisböngle mit
warmen, gebundenen Sauerkirschen* € 10,00

*Lauwarmes Schokoküchle mit Mangosorbet
und frischen Früchten* € 11,00

*Bei Umbestellungen von Beilagen kann es zu Aufpreisen von € 1,-- bis
€ 1,50 geben, Rahmsauce extra € 1,50,
Champignonrahmsauce extra € 2,50*

Ein behagliches Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen...

