

*Liebe Gäste, wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.*

### **Eine Kleinigkeit Vorweg**

Hausgemachte Kartoffelsuppe	6,00 €
Kleiner gemischter Salat	6,00 €

### **Gerichte von unseren Schwarzwälder Spezialitäten**

Hausgemachte <b>Kartoffelsuppe</b> mit einer angeräucherten Bratwurst	10,90 €
Ein Paar <b>angeräucherte Bratwürste</b> an einer Zwiebelsoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	16,90 €
Im Wacholdersud gegartes <b>Schwarzwälder Schäufole</b> an einer kräftigen Soße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	16,90 €
„Hexenloch-Flammkuchen“ mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10,90 €
Flammkuchen „vegetarisch“ <b>vegetarisch</b> mit Sauerrahm, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse	10,90 €

## **Das darf auf unserer Karte natürlich nicht fehlen**

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>17,50 €</b>
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken an einem Preiselbeer-Ketchup, dazu servieren wir Pommes frites	
<b>„Käsespätzle“ <i>vegetarisch</i></b>	<b>15,90 €</b>
Herzhaft hausgemachte Käsespätzle mit goldbraunen Schmelzzwiebeln <small>(G,C)</small>	
<b>„Herzhafter Hexenspieß“</b>	<b>21,90 €</b>
Medaillons vom Schwein und Rind mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
<b>„Zwiebelrostbraten“</b>	<b>25,90 €</b>
Steaks vom Rind mit Schmelzzwiebeln, an einer kräftigen Soße, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle <small>(A,I,J,C)</small>	
<b>„Bauernpfännle“ <i>vegan</i></b>	<b>15,90 €</b>
Geröstete Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln, herzhaft mit Käse überbacken, dazu ein Spiegelei	
<b>„Salat mal anders“ <i>vegan</i></b>	<b>15,90 €</b>
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Süßkartoffel-Quinoa-Küchle & Kräuter-Dip	
<b>„Pasta mit hausgemachtem Pesto“ <i>vegan</i></b>	<b>13,90 €</b>
Pasta mit hausgemachtem Pesto aus frischen Kräutern der Saison, Knoblauch-Cherrytomätchen und Nussparmesan	

## ***Herzhaft kalte Vesper***

*Ein kleiner Vorgeschmack*

*unserer eigenen Schwarzwälder-Spezialitäten*

<b>„Schwarzwälder Schinkenbrett“</b>	<b>13,90 €</b>
dünn aufgeschnittener roher Schinken mit Butter und Bauernbrot	
<b>„Schwarzwälder Bauernvesper“</b>	<b>14,90 €</b>
Schinkenspeck, Leberwurst, Schwarzwurst, Bratwurst und Käse garniertes Vesperbrett, serviert mit Butter und Bauernbrot	
<b>„Strammer Max“</b>	<b>15,90 €</b>
Zwei Scheiben Holzofenbrot, herzhaft belegt mit Schüfеле, überbackenem Käse und einem Spiegelei	
<b>„Wurstsalat“</b>	<b>11,60 €</b>
fein geschnittene Lyoner nach Art des Hauses mit Bauernbrot	
<b>„Wurstsalat mit Käse“</b>	<b>12,50 €</b>
fein geschnittene Lyoner nach Art des Hauses mit Käse und Bauernbrot	

### ***Für unsere kleinen Gäste***

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	<b>6,40 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Rahmsoße	<b>6,90 €</b>
Portion Pommes mit Ketchup	<b>4,30 €</b>
Portion Spätzle mit Rahmsoße	<b>5,60 €</b>