



„So schmeckt die Heimat! „Original, regional und wertvoll“

Speisen, welche mit dem Naturpark Auge gekennzeichnet sind, wurden mit Produkten aus den Schwarzwälder Naturparks (Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord & Südschwarzwald) zubereitet. Wichtig ist uns, dass die Produkte aus nachvollziehbarer **regionaler Erzeugung** kommen & die Tiere eine **artgerechte Haltung** genossen haben. **Wild aus eigener Jagd!**

	Euro
„Wurstsalat“ Metzgerei Seeger – mit Weinessig Marinade, Emmentaler, Zwiebeln & Gurken ^{29, j, a01, a03}	9,50
Carpaccio vom Schwarzwälder Weiderind Rinderfilet mit Olivenöl & Parmesan-Butter-Croûtons ²	13,90
Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella Rucola Sommertrüffel-Marinade & Balsamico	12,90
Gemischter Salat mit ofenwarmen Ziegenkäse auf Baguettescheiben ^{a1,g, i, j}	13,50
„Feinschmecker Salat“ mit Rumpsteakstreifen vom Schwarzwälder Weiderind Champignons, Paprika und Tomaten ^{g, i, j}	16,50
„Fischer Salat“ gemischter Salat mit gegrillten Filets vom Bachsaibling Forellenhof Familie Richter ^{g, i, j}	16,50
Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella & gegrillten Streifen von der Freilandpute Blattsalat Sommertrüffel-Marinade & Balsamico	16,90
„Teufelsalat“ vom Schwarzwälder Weiderind Metzgerei Seeger Rindfleischstreifen vom Tafelspitz mit Champignons, Kirschtomaten, Karotten, Paprikastreifen, Radieschen, Zwiebeln, Peperoni, Gurken, Blattsalat und pikante Cocktailsauce ^{a01, a03 2,4,10,c,j}	14,90
Wolpertinger Käsespätzle geschmälzte Zwiebeln Sahne Bergkäse kleiner Blattsalat ^{a,c,g}	13,90
Handgemachte Bandnudeln mit Gemüsepesto Zucchini-Tomaten-Aubergine Rucola & Parmesan ^{c, a01}	12,90
„Cordon Bleu“ vom Bachsaibling Käse Basilikum Kirschtomaten Bandnudeln	19,90
Filet vom Bachsaibling auf der Haut gebraten Saison Gemüse & neue Kartoffeln ^g	19,90
Prächtiges Schnitzel "Wiener Art" vom Landschwein Pommes & Salat ^{g,i,j,c, 3,a01}	15,90
Steak vom Schweinerücken „Provençale“ mit Büffelmozzarella überbacken Rucola Kroketten	16,90
Für Fortgeschrittene: „Cordon bleu“ gefüllt mit Käse & Schinken. Pommes & Salat ^{(g,i,j) * 3,29, c, a01}	17,90
mit Bratensauce ^{a,j 1} 1 € Champignonrahmsauce ^{a,j} 1,50 € Pfefferrahmsauce ^{a,j 1} 1 €	
Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahmsauce serviert mit badischen Spätzle aus Freilandeiern und Salat ^{a,j,g,j}	17,90
„Wolpertinger Filettöpfchen“ Lendchen vom Landschwein auf hausgemachte Spätzle Champignons Rahmsauce Ofenkäse. Serviert mit kleinem Beilagensalat ^{g,i,j, c, a1}	18,90
Steak von der Freilandpute mit Kräuterbutter und Saison Gemüse, Pommes & Salat ^{i,3}	15,90
Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes ^{i,3}	24,90
„Pfeffersteak“ vom Weiderind mit Pfefferrahmsauce & Pommes ⁱ	24,90
Zum Schluss ein süßer Kuss ... Omas locker, leichtes, Schlecker Töpfchen mit Schokoraspeln, Kirschen, Joghurt & Quark	3,90
Kleiner Erdbeerbecher Huber Erdbeeren, eine Kugel Vanille Eis <i>Eis-Wolf Ottenau</i> Sahne ^{g,a,10}	4,90
Für unsere "Kleinen Freibeuter" „Schbätzle“ mit Rahmsoße ^{a,c,g}	4,50
Piraten Teller kleines Schnitzel vom Landschwein mit Pommes & Ketchup ^{a,c,2,3,10}	7,90