





# Herbst- & Winterkarte

## Unsere Aperitif-Empfehlung

Goldener Apfel (Martini Bianco und Karamelllikör, aufgefüllt mit Apfelsaft)	5,20 €
Glas Kir Royal	4,20 €
Most Cocktail (Most <sup>3</sup> , Himbeersirup und Sekt)	4,20 €
Aperol <sup>4,8</sup> Spritz <i>oder alkoholfrei</i>	4,70 €
Herbstzauber (Orangensaft und Bitter Lemon mit einem Spritzer Grenadine)	4,50 €
<i>Für unsere Kleinen:</i>	
Glas Kindersekt	2,50 €




## Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	4,70 €
Großer bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	5,70 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,  Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter*)	10,80 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> *) 	6,90 €


## Suppen

Ochsenbouillon mit Markklößchen 	4,80 €
Kürbissüppchen mit aufgeschäumter Milch und Zimt*) 	4,80 €

## Vegetarische Gerichte

Schenkenzeller Landnudeln in Tomatensahne, Bärlauchpesto  und sautierten Kürbiswürfeln	13,60 €
Großer Winterhaldenhof-Salat*) mit gebratenem Kürbis, getrockneten Tomaten, Basilikum und Mooshofkäse 	13,80 €
Gebackener Kürbisstrudel auf gegrilltem Herbstgemüse mit Rote-Beete-Chutney 	13,20 €

## *Das schnelle Gericht:*


Boeuf la Motte (Rinderschmorbraten) vom heimischen Weideochsen  16,80 €  
im Gemüseschmorsaft mit Rotwein, Quark-Kräuter-Nocken,  
gegrilltes Wintergemüse

*Zu unserem schnellen Gericht empfehlen wir Ihnen ein:*


**Kloster Dunkel**  0,3l 3,20 €  
*frisch gezapft vom Faß* 0,5l 4,20 €

## *Heisses aus der Pfanne*


Lifestyle - Teller\*)  
saftig, zarte Truthahnfilets, begleitet von einer Auswahl  
gartenfrischer Salate<sup>4,7</sup>, und Ofenkartoffeln mit Speck-Sauerrahm-Dip<sup>3,5</sup> 17,80 €

Entrecôte vom Weiderind mit Kräuterbutter,  
Zucchini- und Karottengemüse,   
Ofenkartoffeln mit Specksauerrahmcreme<sup>3,5\*</sup>) Kleine  
Fleischportion 21,80 € 23,80 €


Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen,  
Semmelknödeln und Brokkoliblüten  
in Mandelbutter\*)<sup>3,5</sup> Kleine  
Fleischportion 19,80 € 21,80 €

Jungschweinsrückensteak   
mit Rosmarin-Tomaten-Jus auf Ratatouillegemüse,  
Sahnepüree\*) Kleine  
Fleischportion 15,80 € 17,80 €

Winterhalder - Pfännle: Medallions vom Rind, Schwein und Pute  
im Ei-Käse-Mantel gebraten, serviert auf  
Rahmsaucenspätzle\*) 22,60 €

Rostbraten und Rostbraten   
je einmal mit knusprigen und frischen Zwiebeln,  
geschmelzte Eierspätzle \*) 23,80 €

## *Fischgericht*

Schwarzwälder Gebirgsbachforelle "Winzerin Art",  19,80 €  
mit Mandeln und Weintrauben gebraten, Schnittlauchkartoffeln\*)

*Zu unserer Forelle empfehlen wir Ihnen:*

**St. Andreas Sauvignon Blanc**  0,2l 5,20 €  
*Ortenberg, Ortenau, Baden*  0,1l 2,70 €  
*Qualitätswein b. A., trocken*

## Sudoku - Menü \*)

Drei X Drei gibt bei uns nicht neun, sondern ein Gourmet-Menü mit:

- 3 verschiedenen Vorspeisen
- 3 verschiedenen Hauptgängen
- 3 verschiedenen Desserts

Preis pro Person: 23,80 Euro

## Mini - Menü \*)

alles geschmackvoll und klein für Sie serviert!

Blattsalate in Balsamicodressing<sup>3,5</sup>

...

Jungschweinsfilet auf Zucchini-Rahm-Nudeln

...


Dessert: aktuell von heute

Preis pro Person: 19,40 Euro



## Wildspezialitäten & Herbstsalat

Zarte Medaillons vom heimischen Damhirsch oder Rehwild  
in Edelpilz - Wacholderrahm,  
Bratpfel mit Preiselbeeren und Kroketten\*) 25,80 €

Wildragout "Hubertus" mit Pilzen der Saison  17,80 €  
Trauben und Walnuss-Spätzle \*)

Ackersalat "Winzerin Art" in Speckdressing<sup>3,5</sup> 15,80 €  
mit gebratenen Putenstreifen, Pfifferlingen, Trauben und  
gerösteten Nüssen

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir Ihnen:

**Heilbronner Schwarzriesling**  
**herzhaft, fruchtig**  
Qualitätswein b. A.  
Württemberg



0,2l 4,80 €  
0,1l 2,50 €



## Käse & Desserts

Empfehlung der Chefin:

Latte Macchiato mit einem Baileys, eine Kugel Walnusseis 6,70 €








Walnusseis auf Zimt-Apfelsalat 5,40 €

Kleine Käseauswahl, Brot und Butter  6,80 €

Wirtschaften im Einklang mit der Natur! Wir haben für Sie unsere Gerichte gekennzeichnet.  
Für unsere Gerichte mit dem Logo  verwenden wir ausschließlich Zutaten aus  
dem Naturpark Schwarzwald Mitte / Nord! Für die Gerichte mit dem Logo  verwenden  
wir ausschließlich Zutaten aus Baden-Württemberg.

Einige saisonale Zutaten sind nicht immer in Baden-Württemberg erhältlich,  
wir bitten um Verständnis, dass wir dann auf entsprechende Ersatzzutaten ausweichen.

# Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter		10,80 €
Toast "Hawaii" <sup>3,5</sup> mit Salatgarnitur <sup>4,7</sup>		9,80 €
Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot		6,80 €
Käsespätzle mit kl. gemischtem Salatteller <sup>4,7</sup>		12,80 €
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst <sup>2,3,4,5</sup> , Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> , Käse und Obstler) dazu Brot und Butter	 	14,80 €
Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot		8,80 €
	kleine Portion	7,00 €
Elsässer Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot		9,10 €
	kleine Portion	7,30 €
Schwarzwälder Wurstsalat <sup>2,3,4,5</sup> mit Brot		9,10 €
	kleine Portion	7,30 €
Ochsenmaulsalat <sup>3,5</sup> mit Brot		8,80 €
	kleine Portion	7,00 €
Belegtes Brot wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> , gekochtem Schinken <sup>3,5</sup> , Käse, Hausmacher Wurst <sup>2,3,4,5</sup> oder Salami <sup>3,5</sup>		6,80 €
Käseplatte mit Brot und Butter		14,80 €
Portion Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> mit Brot und Butter		14,80 €

1=mit Phosphat, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff  
5=mit Konservierungsstoff, 6=geschwärzt, 7=mit Süßungsmittel, 8=chininhaltig, 9=Stabilisatoren

*Alle Gerichte, die glutenfrei zubereitet werden können, sind mit einem \*) gekennzeichnet.  
Selbstverständlich können Sie viele der Speisen auch laktosefrei erhalten.  
Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Ihre Allergien, wir halten auch eine  
spezielle Allergikerkarte für Sie bereit.*

