









Herbst & Winterkarte

Unsere Aperitif-Empfehlung

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







Vorspeisen

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



Suppen

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

Vegetarische Gerichte

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

Das schnelle Gericht:

Boeuf la Motte (Rinderschmorbraten) vom heimischen	16,80 €
Weideochsen im Gemüseschmorsaft mit Rotwein, 	
Quark-Kräuter-Nocken, buntes 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 ^{4,7} und Ofenkartoffeln mit Speck-Sauerrahm-Dip	18,80 €
	
Entrecôte vom Weiderind mit Kräuterbutter,	
Zucchini- und Karottengemüse, 	23,80 €
Ofenkartoffeln mit Specksauerrahmcreme ^{3,5*})	Kleine Fleischportion 21,80 €
	
Schweinemedallions ^{3,5} mit Rahmpilzen der Saison	
Semmelknödeln und Brokkoliblüten ^{3,5}	21,80 €
in Mandelbutter*)	Kleine Fleischportion 19,80 €
	
Jungschweinsrückensteak mit Rosmarin-Tomaten-Jus, 	17,80 €
auf Ratatouillegemüse und Sahnepüree*)	Kleine Fleischportion 15,80 €
	
Winterhalder - Pfännle: Medallions vom Rind, Schwein und Pute	
im Ei-Käse-Mantel gebraten, serviert auf	22,60 €
Rahmsaucenspätzle*)	
	
Rostbraten und Rostbraten 	
je einmal mit knusprigen und frischen Zwiebeln,	
geschmelzte Eierspätzle *)	23,80 €
	

Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforelle Winzerin Art,
mit Mandelbutter gebraten, Schnittlauchkartoffeln*)



19,80 €



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: 24,00 Euro

Mini - Menü *)

alles geschmackvoll und klein für Sie serviert!

Blattsalate in Balsamicodressing

...
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,
Bratapfel mit Preiselbeeren und Kroketten*)

25,80 €



Wildragout "Hubertus" mit Pilzen der Saison
Trauben und Walnuss-Spätzle *)



17,80 €

Kleine
Fleischportion



Ackersalat "Winzerin Art" in Speckdressing^{3,5}
mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, Trauben und
gerösteten Nüssen*)

15,80 €



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

6,80 €



Walnusseis auf Zimt-Apfelsalat

5,60 €



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 ³ , Toast und Butter		10,80 €
		
Toast "Hawaii" ^{3,5} mit Salatgarnitur ^{4,7}		9,80 €
		
Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot		6,80 €
		
Käsespätzle mit kl. gemischtem Salatteller ^{4,7}		12,80 €
		
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} , Schwarzwälder Schinken ⁹ , Käse und Obstler) dazu Brot und Butter	 	14,80 €
		
Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		8,80 €
		
	kleine Portion	7,00 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		9,10 €
		
	kleine Portion	7,30 €
Schwarzwälder Wurstsalat ^{2,3,4,5} mit Brot		9,10 €
		
	kleine Portion	7,30 €
Ochsenmaulsalat ^{3,5} mit Brot		8,80 €
		
	kleine Portion	7,00 €
Belegtes Brot wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken ⁵ , gekochtem Schinken ^{3,5} , Käse, Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} oder Salami ^{3,5}		6,80 €
		
Käseplatte mit Brot und Butter		14,80 €
		
Portion Schwarzwälder Schinken mit Brot und Butter ⁹		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 Allergiekarte für Sie bereit.