

## Äbbas gscheids zom Essa!

### Spezialitäten aus unserer Region

#### Vorschbeiss \* Vorspeisen

Geräucherte Goldforelle aus der Lohmühle in Alpirsbach  
an bunten Salaten dazu Weißbrot  
€ 15,30

Schwarzwälder Schinken vom Metzger Pfau in Herzogsweiler  
fein geschnitten vom Brett bunt garniert dazu Bauernbrot und Butter  
€ 13,50

Hausgemachter Bibeleskäs (Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler)  
mit Zwiebel und Schnittlauch und Bratkartoffel  
€ 12,50

Kleiner & frischer Gartensalat als Beilage  
€ 3,90

#### Supp \* Suppe

Wildconsommè  
mit Kräuterflädle  
€ 5,80

Haugemachte Rinderbrühe  
mit Grießklößchen  
€ 5,80

Tomatensuppe mit Sahnehaube  
und Weißbrotwürfel  
€ 6,90

### Haubtschbeis \* Hauptgerichte

Großer bunter Salatteller mit  
gebratenen Maultaschen  
€ 12,90

Waldpilzragout mit Pfifferlinge, Butterpilze und Egerlinge  
in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel  
€ 15,80

Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Gartensalat  
€ 14,50

Schwarzwälder Fleischschnecken in Rahmsauce  
mit Röstzwiebeln  
€ 15,80

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites  
€ 14,90

Deftiger Zwiebelrostbraten aus der Hüfte des Rindes in Bratensoße  
mit Pfannenzwiebeln & Butterspätzle  
€ 20,90

### Wild Zeida im Schwarzwald \* Wilde Zeiten im Schwarzwald

Wildschweinbratwurst an buntem Salat  
Mit Kartoffel-Speck Dressing  
€ 16,90

Ragout vom Hirsch in Wacholdersauce mit Rotweibirne  
Thymiankarotten und gebratene Serviettenknödel  
€ 19,80

Geschmorter Wildschweinnacken mit Rosenkohl  
Butterspätzle und Preiselbeeren  
€ 20,90

An Guada! \* Guten Appetit!

### Nochdisch \* Desserts

Hausgemachte Creme Brulee mit Cassissorbet  
€ 7,90

Stella`s Schokoladen Walnußtörtchen  
€ 6,90

Unser Mehl kommt aus der Jägermühle in Hallwangen  
Eier und Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler  
Fleisch und Schinken aus der Edelräucherei Pfau in Herzogsweiler  
Räucherfische aus der Lohmühle in Alpirsbach  
Honig vom Inker Nussbäcker in Dietersweiler

---

## A bassende Drepfla

Unsere Getränke-Empfehlungen aus unserer Region:

### Weißweine

#### Weingut Hex vom Dasenstein

2020 Riesling trocken

Frischer und fruchtiger Wein, welcher das Terroir des Achertals in besonderer Weise reflektiert. Er steht für die frischen Winde von den Schwarzwaldhöhen, an deren Ausläufer er wächst und so von der Kühle des Schwarzwaldes und der Wärme aus dem Rheintal gleichermaßen profitiert.

Das verleiht ihm seine ausgeprägte Fruchtigkeit.

Glas 0,1l - € 4,00

Glas 0,2l - € 6,50

Flasche 1,0l - € 28,50

#### Oberbergener Baßgeige

2020 Müller-Thurgau trocken

Die Oberbergener Baßgeige ist eine der Top-Weinlagen am Kaiserstuhl. Sie besteht ermöglicht eine wunderbare Weinvielfalt auf allerhöchstem Niveau. Sicher ein Grund, warum wir in Sachen

Weinqualität immer öfter die erste Geige – genauer gesagt, die Baßgeige – spielen.

Der Müller-Thurgau entfaltet einen Duft von reifen Äpfeln und feinem Muskat.

Im Geschmack frisch mit fruchtiger Note.

Glas 0,1l - € 3,80

Glas 0,2l - € 6,20

Flasche 1,0l - € 26,50

## Rotweine

### Weingut Hex vom Dasenstein

2019 Spätburgunder trocken

Der Inhalt verspricht Genuss. Vielversprechend, schmeichelhaft und samtig ist dieser Rotwein. Aus einer Tradition wird Kult. Kräftiges Rubinrot mit dunklen Reflexen; einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche; dunkelbeerig-fruchtig am Gaumen im Zusammenspiel mit einem sehr feinen, griffiger Gerbstoff; wirkt präsent und kraftvoll mit einer sehr guten Länge.

Glas 0,1l - € 4,00

Glas 0,2l - € 7,50

Flasche 1,0l - € 29,50

### Collegium Wirtemberg

2020 Trollinger mit Lemberger trocken

Das Mikroklima in den Lagen Rotenberger Schlossberg und Uhlbacher Götzenberg, die das Collegium Wirtemberg bewirtschaftet, ist so günstig, dass sogar späte Rebsorten vollständig ausreifen. Der milde Trollinger mit Lemberger zeigt sich zum Beispiel saftig im Abgang, mild und süffig, leichte Süße, Aromen von Erdbeere, Feige bis Karamell. Ein ausbalancierter Klassiker.

Glas 0,1l - € 4,00

Glas 0,2l - € 7,50

Flasche 1,0l - € 29,50

## A Schnäbbsle

### Brennerei Markus Kalmbach, Baiersbronn

Die Familien-Brennerei blickt auf eine lange Tradition zurück.

Gegründet von Friedrich Kalmbach im Jahr 1963 befindet sich die Schwarzwaldbrennerei mit Markus Kalmbach bereits jetzt in der dritten Generation.

Tradition mit Zeitgeist, Klasse statt Masse ist der gelebte Anspruch.

Williams Christ Birnenbrand

Schwarzwälder Kirschwasser

Zwetschgenwasser

Schwarzwälder Obstbrand

2cl = € 3,00

4cl = € 5,60

Bröschderle! \* Zum Wohl!