

Äbbas gscheids zom Essa!

Spezialitäten aus dem Schwarzwald

Väschbr/ Vesper

Das Wort Vesper (lateinisch „vespera“ = Abend) hat eigentlich einen religiösen Ursprung: Es bezeichnet das Abendgebet. Das daraus abgeleitete Wort Vesper hat sich im Laufe der Zeit als Begriff für eine Zwischenmahlzeiten entwickelt. Er ist vor allem im alemannischen Raum verbreitet und in Schwaben besonders beliebt.

Traditionelle Freudenstädter Vesper
Köstlichkeiten aus der Hirschkopf-Metzgerei am Marktplatz (120 gr.)
Mit Schwarzwälder Bauernbrot
€ 20,70

Hausgemachter Schwarzwälder Wurschdsalad
Schwarzwurst, Fleischwurst, Käse, Gurken & Zwiebeln
Dazu Schwarzwälder Bauernbrot
€ 16,70

Bachas Geggale/ Backhähnchen
Geggala schmeggad am beschda, wem'mr se mit de Fengr isst!
Gebackenes Hähnchen mit dreierlei Salaten vom frischen Gemüse
Mit Schwarzwälder Bauernbrot
€ 14,50

Supp * Suppe

Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Suppenempfehlung

Information zu Allergenen & Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Unsere besondere Empfehlung:

Herrgottsbscheißerla

(Sagen wir scherzhaft zu Maultaschen, weil unser Herrgott wegen des Nudelteigs das Fleisch in der Füllung nicht sieht.)

Hausgemachte Maultaschen in leckeren Varianten:



Vegane Maultaschen

Gefüllt mit Linsen, Spinat & Sonnenblumenkernen an frischem Salat

€ 14,50

Klassische gebrühte Maultaschen

Mit Brät und Spinat gefüllt, in deftiger Rinderbrühe & geschmorten Zwiebeln

€ 16,50

Wilde gebratene Maultaschen

Mit Brät vom Hirsch & Spinat gefüllt, in Butter gebraten. Dazu geschmorte Zwiebeln & Soße

€ 17,00

Äbbas Guads

Schwarzwälder Fleischschnecken

Mit Brät gefüllte Teigschnecke in deftiger Soße an Salat

€ 20,50

Unsere bevorzugten lokalen Partner:

Mehl 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 Imker Nussbächer in Dietersweiler

Brot beziehen wir von unserer Freudenstädter Bäckerei Knörzer

Information zu Allergenen & Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Hauptschbeis * Hauptgänge



Bachas Kirbis
Gebackener Kürbis mit Birnen, Pfifferlingen & Petersilien-Pesto
€ 21,00



Unser schwäbischer Klassiker:
Kässbäddzla
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Gartensalat
€ 17,00



Veganer Kräuterknödel
Mit Pfifferlingen & gerösteten Hanfsamen
€ 16,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes Frites
und kleinem Salat
€ 19,50

Das traditionelle schwäbische Sonntagsessen:
Deftiger Zwiebelrostbraten aus der Hüfte des Rindes in Bratensoße
mit Pfannenzwiebeln & Butterspätzle
€ 24,50

Roulade vom Hirsch
mit Schwarzwälder Schinken gefüllt.
Dazu Haselnuss-Spätzle und Rote Beete Salat
€ 24,50

Nochdisch * Desserts

Fragen Sie unser Team nach unserem heutigen Tagesdessert.

An Guada! * Guten Appetit!



I mog koi Floisch
Vegetarische Gerichte



I bin Veganr
Vegane Gerichte