

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 Brett

Fein geschnittener Schwarzwälder Schinken aus der Hirschkopf-Metzgerei am Marktplatz (120 gr.)
Mit Schwarzwälder Bauernbrot
€ 20,70

Zart geräuchertes Forellenfilet auf frischem Salat mit Meerrettich & roten Zwiebeln
Dazu Schwarzwälder Bauernbrot
€ 17,70

Supp * Suppe

Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Suppenempfehlung

Schwäbische Festtags-Subb
Dia Subb weggt Dode uff! Sagt der Schwabe zu einer leckeren Suppe.
Klare Brühe vom Rind mit Einlage
€ 7,50

Tomatensuppe mit Klößchen vom Frischkäse
€ 7,20

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 Butter gebraten,
Mit Brät gefüllt auf frischem Salat
€ 17,80

Äbbas Guads
Schwarzwälder Fleischschnecken
Mit Brät gefüllte Teigschnecke in deftiger Soße mit Röstzwiebeln und Salat
€ 20,50



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

Das traditionelle schwäbische Sonntagsessen:
Deftiger Zwiebelrostbraten aus der Hüfte des Rindes in Bratensoße
mit Pfannenzwiebeln & Butterspätzle
€ 26,50

An Guada! * Guten Appetit!



I mog koi Floisch
Vegetarische Gerichte

Unsere bevorzugten lokalen Partner:

Mehl aus der Jägersmühle 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 Nussbacher in Dietersweiler
Brot beziehen wir von unserer Freudenstädter Bäckerei Knörzer

I hann Salad aus em Garda khold * Salate

Kleiner Gartensalat als Beilage
€ 6,50

Tomate & Mozzarella auf Basilikum-Pesto, gereiftem Balsamico & Rucola
€ 14,80

Frische Salatvariationen mit gebratenen Garnelenspießen
€ 17,80

Haubtschbeis * Hauptgänge



Hausgemachte Serviettenknödel
Auf Waldpilzragout
€ 16,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes Frites und kleinem Gartensalat
€ 20,50

Argentinisches Rumpsteak (200 gr.) mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und kleinem Gartensalat
€ 28,50

Hamburger vom Rind
Mit Tomaten, Salat, Essiggurken, BBQ Soße & Pommes frites
€ 18,00

Extra Käse & Bacon dazu?
Jeweils € 1,50

Nochdisch * Desserts

Frischer Obstsalat & hausgemachtes Mango-Sorbet
€ 8,50

Quarksoufflé mit hausgemachtem Himbeersorbet
€ 9,50

Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Eis von weißer Schokolade
€ 10,50

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.