

Äbbas gscheids zom Essa!

Spezialitäten aus dem Schwarzwald

Vorschbeiss * Vorspeisen



Frisch-geräucherte Regenbogenforelle aus der Lohmühle in Alpirsbach
an bunten Salaten dazu Baguette
€ 17,90

Gerauchde Schenga
Schwarzwälder Schinken vom Metzger Pfau in Herzogsweiler
fein geschnitten vom Brett bunt garniert dazu Bauernbrot und Butter
€ 15,90



Oi gloins Salädle vom Aggr
Kleiner Salat als Beilage oder für zwischendurch
€ 4,50

Supp * Suppe



Tomadasubb mit Kracherle
Gekräuterte Tomatensuppe mit Weißbrotwürfeln
€ 7,90

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.

Haubtschbeis * Hauptgerichte

Herrgottsbscheißerla
(Sagen wir scherzhaft zu Maultaschen, weil Gott wegen des Nudelteigs
das Fleisch in der Füllung nicht sieht)
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Maultaschen
€ 15,50



Waldpilzragout mit Butterpilzen und Egerlingen in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel
€ 19,50



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

Äbbas Guads
Schwarzwälder Fleischschnecken in Rahmsauce mit Röstzwiebeln
€ 18,50

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites
€ 19,50

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

Gebratene Kalbsleber an Bratensoße mit Kartoffelstampf,
geschmorten Zwiebeln & warmen Apfelkompott
€ 22,00

Original schwäbische Fleischküchle mit hausgemachten Kartoffelsalat
€ 19,00



Schwäbisches Pfannengemüse
mit sautierten Champignons & Grombirblädzle (Kartoffelplätzchen)
€ 14.90

Nochdisch * Desserts

Hausgemachtes Himbeersorbet an gebratener Banane & Orangenengel
€ 8,50

Stella's Ofenschlupfer mit Apfelkompott & Tannenhonig-Parfait
€ 10,00

An Guada! * Guten Appetit!



I mog koi Floisch
Vegetarische Gerichte



I bin Veganr
Vegane Gerichte

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 Imker Nussbächer in Dietersweiler
Brot beziehen wir von unserer 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.