



Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt   Silvaner, Weingut Huck-Wagner	7,50
Kir Royal	7,50
Campari Orange	6,00
Campari Soda	5,50
Martini weiß/rot	5,00
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	9,50
Hugo	9,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	7,50
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	4,50
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	6,50



Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## VORSPEISE

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen ☺☻	9,00
Bunter Salatteller der Saison ☺☺♥	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons ☺☺♥	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade ☺☺♥	18,50

## WILD AUS EIGENER JAGD



Wildsauragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle ☺☺☺	29,50
Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle ☺☺☺	39,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites ☺☺☺	19,50
Cordon-Bleu von der Wildsau mit Kroketten und Preiselbeerbirne ☺☺☺	34,00

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“  
auf Vorbestellung ab 2 Personen  
48,00 € pro Person



Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## HAUPTGANG

	€
Kalbsrückenstein mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle und Gemüse vom Markt ☺☻	39,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste, Pommes-Frites und Gemüse vom Markt ☺	42,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt ☺☻☺	32,50
Suppenfleisch mit Salzkartoffeln, Gemüse vom Markt & Meerrettichsoße ☺	27,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller ☺☺	32,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Spätzle ☺☺	28,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☺☺	29,50

## VEGETARISCH

Pfifferlinge à la crème mit Spätzle, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut ☺☺	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und LaRatte Kartoffeln ☺☺	25,00