



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

		€
Kalbsrückensteak 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	
Lachs vom Grill mit Safransoße, Gemüse vom Markt & LaRatte Kartoffeln	32,50	
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	
---	-------	--