
Vorspeisen & Salate

231	Suppenempfehlung nach Saison	4,80 €
234	Gegrillter Hauskäse im Speckmantel Preiselbeeren	5,50 €
233	„Herrgotts B'scheisserle“ Erklärung ? siehe Anmerkung der Küche unten...	6,50 €
241	Gemischter Gartensalat <small>groß/klein</small> Essig & Öl Vinaigrette	8,50 €/4,80 €
242	Nizza Salat Blattsalate, Thunfisch, Oliven, Ei, Zwiebeln, Tomatenvinaigrette	9,90 €/6,20 €
243	Caesars Chicken Salat Blattsalate, Hähnchenstreifen, Gran Padano, weißes Hausdressing	10,90 €/7,20 €

Regionales, Vesper & Deftiges

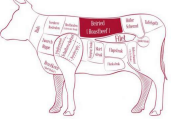
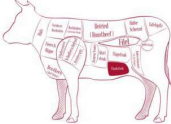
180	Wurstsalat mit rustikaler Vesperegarnitur	8,50 €
171	Gezupftes Hähnchen mit Kraut im Brötchen Pulled Chicken in Sauerrahmsauce, Krautsalat	8,90 €
187	Brotzeit vom Holzbrett mit fein geschnittenen Streifen vom rohen Triberger Fichtenschinken, bunt und reichhaltig aus garniert	8,90 €
220	Panierte Schweineschnitzel "Wiener Art" Pommes Frites	11,80 €
225	Triberger Schinkengröstel Gebratene Semmelknödel, gekochter Triberger Fichtenschinken, Rahmsauce, Spiegeleier und kleiner Salat	14,50 €

„Herrgotts B'scheisserle / Maultäsche“...

Zur Entstehung dieses Gerichts gibt es verschiedene Legenden. Eine besagt, dass auf diese Weise die Mönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name *Maultasche*) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott in einem Nudelteig verstecken wollten. Das führte dazu, dass man Maultaschen auch als „Herrgottsbscheißerle“ bezeichnet. Leicht abgewandelt erzählt man sich, dass es Protestanten waren, die der ursprünglich nur mit Kräutern und Spinat gefüllten Teigtasche heimlich Fleisch beifügten. Wir servieren unsere Herrgotts B'scheisserle auf mariniertem Rucola mit Apfel-Curry-Chutney.

... wußten Sie auch schon, dass der original „Triberger Fichtenschinken“ hier in unserer Küche erfunden wurde und das alljährlich beim großen Triberger Schinkenfest gefeiert wird? Diese regionale Spezialität, wird ausschließlich hier von uns mit traditioneller Handwerkskunst hergestellt und vertrieben. Nicht nur auf unserer Speisekarte... auch zum mitnehmen.

Hauptsache

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 226 | Rumpsteak „der Klassiker“
und Zwiebeln, Kräuterbutter
mit bunter Salatvariation der Saison und Baguette
oder mit Pommes Frites |  | 23,80 € |
| 227 | Flanksteak
und lackiertes Wurzelgemüse
mit bunter Salatvariation der Saison und Baguette
oder mit Pommes Frites |  | 21,80 € |
| 221 | Schwarzwälder Hütten Steak (400g roh, vom Schweinehals)
marinierte Speckbohnen, Schafskäsesalsa,
mit bunter Salatvariation der Saison und Baguette
oder mit Pommes Frites | | 18,90 € |
| 228 | Gegrillte Entenbrust
auf Orangen-Granatapfelsalat
knusprige Kartoffelspalten | | 24,50 € |
| 202 | Lachsrücken im Pergament gegart
Blattspinat, Gorgonzola, Butternudeln | | 19,80 € |
| 222 | Schweinelendchen mit frischen Steinchampignons
hausgemachte Eierknöpfe, Brokkoli | | 16,50 € |
| 229 | Geschmorte Rinderstreifen in Paprikarahm,
Tagliatelle | | 12,80 € |
| 223 | Gebratene Hähnchenbrust auf Currynudeln
Mangosalsa mit Chili, Frühlingszwiebel und Paprika | | 11,80 € |

Pasta & Vegetarisches

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 205 | Spaghettini mit Zucchini und Garnelen (auch vegetarisch)
Olivenöl, Gran Padano, Zitronenbrösel | | 13,80 € |
| 206 | Risotto mit frischen Pilzen (vegetarisch)
Austernpilz, Steinchampignon, Junglauch | | 12,50 € |
| 207 | Gemüsetagliatelle (auch vegetarisch)
Soja, Wokgemüse, Hähnchenfiletstreifen | | 13,80 € |
-

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Unsere Küche gibt gerne Auskunft. Am Eingang haben wir für Sie auch eine spezielle Speisekarte frei zugänglich ausliegen, die alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe für Sie ausweist.

Starter & edle Weinempfehlungen der Woche

„Hausaperitif der Woche“ 4,50 €
Rhabarber Bruno
Perlende Weinhaltige Erfrischung mit Rhabarbernektar

Sprizzione von Scavi & Ray 4,20 €
ein leichter Aperitivo mit fruchtig-würzigen, aromatischen Zutaten,
spritziger Soda und frischer Bitterorange...

Unsere Weinempfehlung....

Bischoffinger Merlot, Rosenkranz, trocken, 0,75 ltr. 16,20 €
Kaiserstuhl, Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl
Eine angenehm samtige
wie auch fruchtbetonte Rotweinart. Dieser Merlot leuchtet in
typischen dunklen Granattönen. Sein Bouquet ist sehr
intensiv, fein würzig mit unkomplizierten fruchtigen Noten
nach Pflaume, reifer Kirsche, Cassis. Ein kraftvoller Körper
sowie merkbare Tannine hinterlassen Eindruck am Gaumen.

Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken 0,25 ltr. 5,10 €
Bannstein, Pfaffenweiler Weinhaus
Im Geschmack füllig mit klarer Frucht und einer perfekten Süße-Säure-Spiel.
Ein erfrischender Wein für einen tollen Trinkgenuss.

... noch mehr Auswahl, in unserer neuen Getränkekarte!

"DIE BESTEN VERGRÖßERUNGSGLÄSER FÜR DIE FREUDEN DIESER WELT SIND JENE
AUS DENEN MAN TRINKT." Joachim Ringelnatz (1883 -1934)

Desserts

300	Panna Cotta mit Erdbeere und Rhabarber	3,80 €
301	Tiramisucreme im Glas mit Haselnußpraline	3,80 €
302	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
303	geeister Schokoladenbrownie mit Himbeere	3,60 €

Außergewöhnliches aus der Destillerie Senft (Salem/Bodensee)

63	Elstar Gelbfarben, mit runden, an Citrus und Banane erinnernde Geschmacksnuancen. Ein besonders intensives Geschmackserlebnis!	3,60 €
65	Williams Christ Birne Die Zugabe von Fruchtschnitzen lässt in dem klaren Edelbrand ein gelb-goldenes Farbenspiel entstehen. Durch die Frucht wird der Alkoholgehalt reduziert und das intensive Fruchtaroma auf natürlichem Wege intensiviert.	3,60 €
69	Cöxchen Die Basis bildet eine der ältesten Bodensee Apfelsorten. Baumreif geerntet, verzaubert die kleinfruchtige Gattung durch ein mildes, duftig, leicht süßliches Frucharoma	3,60 €
71	Haselnusslikör Mit Zugabe von frisch gerösteten Haselnüssen wächst ein atemberaubendes Aroma, das als Aperitif wie auch zum Dessert, ideal scheint.	3,50 €
