

Der Naturpark ist eine Genussregion. Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die Naturpark-Wirte. Die Naturpark-Wirte stehen für regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region. Die Naturpark-Wirte unterstützen so unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Alle mit dem Naturpark-Wirte-Logo gekennzeichneten Gerichte stammen aus der Region. Überzeugen Sie sich von der Qualität, von der Frische und dem Geschmack unserer regionalen Produkte.

Unsere Empfehlungen der Woche

Aperitif

1 Glas Champagner	8,70 €
1 Glas Hausaperitif (Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup)	4,70 €

Aperosnack (je 20g) Wahlweise:

~gebrochener Parmesan ~Oliven ~Wildrauchlyoner ~2 Stück Crissini mit Schwarzwälder Rohschinken	je 2,20 €
---	-----------

Vorspeisen und Suppen

Bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing, Rohkostgarnitur, gebratenen Pilzen und Croutons mit gebratenem Rehfilet	6,00 € 9,00 €
Kürbissuppe mit seinen Kernen und Öl	5,20 €

Hauptgänge

Bauernomelette mit Pilzen, Kräutern und Salate vom Buffet	12,00 € Kleine Portion 9,00 €
Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Pilzrahmsauce, glasiertem Gemüse und Spätzle	17,00 €
Quarknockenpfanne in Butter gebraten mit Kartoffeln, jungem Spinat und Triberger Bergkäse	14,00 €



Unsere Weinempfehlung

2014er Baden Badener Grauburgunder	
Qualitätswein, trocken	
Duft nach Melonen mit mineralischer Note viel Schmelz	
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord	
0,1l	3,60 €
0,25l	7,10 €
0,75l	22,60 €



33- Kilometer - Naturparkmenü

Alle Produkte dieses Menüs stammen aus dem Umkreis von 33 Kilometern.

Kürbissuppe mit seinen Kernen

*Deftige Roulade von Adlerwirts Weideochsen,
mit glasiertem Gemüse und Kräuterspätzle*

*Tannenhonig Creme Brûlée mit Rosmarin parfümiert
und Zwetschgen aus Gengenbach*

Menü: 28,50 €

Hauptgang: 19,00 €

Unsere Weinempfehlung

2014er Baden Badener Spätburgunder

Qualitätswein, trocken

Duft nach Kirschen, füllige, weiche, eingebundenen Tanninen

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord

Karaffe 0,25l 7,50 €

Flasche 0,75l 21,90 €

Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit? Für unser Küchenteam kein Problem!

*Wenden Sie sich an unser Service- oder Rezeptionsteam und wir helfen Ihnen gerne weiter,
damit Sie unsere Speisen ohne Probleme genießen können.*

Kalte Vorspeisen

Salate vom Buffet

5,00 €

*Frische Blatt- und Rohkostsalate mit Tomate und Mozzarella, Ei
Avocado, Radieschen, Früchte der Saison und Kürbiskernmuffin*

7,80 €



Wahlweise mit:

~ sautierten Putenbruststreifen

Klein 11,40 €

Groß 14,80 €



~ sautiertem Lachsfilet

Klein 12,50 €

Groß 15,90 €

~ Steaks von Reh, Dam- und Rothirsch mit Pilzen

Klein 13,60 €

Groß 16,90 €



Dressing nach Wahl:

Balsamico, Kräuter Joghurt oder Preiselbeerdressing

Gratinierter Ziegenkäse

auf geröstetem Bauernbrot mit Rucolasalat und Weintrauben

8,70 €

*Geräuchertes Forellenfilet vom Eulersbacher Hof
mit Sahnemeerrettich und Salatbukett*

9,40 €



Suppen

Rindskraftbrühe

mit Flädle, Maultasche und Grießklößchen

5,20 €



Schneckensuppe nach Art des Hauses

mit Knoblauchcroutons

6,10 €

Vegetarisch

*Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Salate vom Buffet*

11,60 €



*Marktgemüseteller
mit Spiegelei und Kartoffelkrusteln*

13,20 €



Vollkorn Penne

mit Paprika, Zucchini, Oliven, Dörrtomatenpesto, Rucola und Mozzarella

15,20 €

Fisch

*Fangfrische Schwarzwaldforelle aus eigenen Weihern
auf Wunsch blau, Müllerin Art oder mit Mandelbutter,
mit Petersilienkartoffeln und Salate vom Buffet*

17,50 €



Sautiertes Lachsfilet

auf Blattspinat mit Tagliatelle und Rieslingsauce

18,90 €

Garnelen vom Grill

auf Spaghetti, Fenchel, Tomate, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern

26,00 €

Wildgerichte aus eigenem Gehege und heimischer Jagd

Pikantes Wildragout mit Pilzen,
Spätzle und Salate vom Buffet
18,00 € kleinere Portion 14,00 €



Försterteller
Steaks vom Reh, Rot- und Damhirsch mit sautierten Pilzen,
buntem Gemüse und hausgemachte Spätzle
21,50 € kleinere Portion 17,00 €



Am Stück gebratener Damhirschrücken
mit Pfeffersauce, buntem Gemüse und Serviettenknödel
28,00 €



Ab 2 Personen
Rehrücken in zwei Gängen serviert



1. Gang:

mit sautierten Pilzen, Petersilienwurzelpuree
und Kräuterspätzle

2. Gang:

mit Brokkoli und Kartoffelkrusteln
29,00 € pro Person



Zu jedem Wildgericht reichen wir Preiselbeeren.

Adler Wirts Klassiker

1 Paar Bratwürste vom Grill¹
mit Bratkartoffeln und Salate vom Buffet
12,00 €



Gekochte Brust von Adlerwirt's Weideochsen an Meerrettichsauce,
Dampfkartoffeln und Salat vom Buffet
15,80 €



Sauerbraten von Adlerwirt's Weideochsen
mit hausgemachten Semmelknödelpätzchen und Salate vom Buffet
17,50 €



Schwabenteller vom Qualivo Schwein
Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Pilzrahmsauce
und Salate vom Buffet



19,00 € kleinere Portion 15,10 €

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust

mit buntem Gemüse, Kartoffelkrusteln und Aprikosenchutney
20,40 €

Wiener Schnitzel

Pommes frites und Salate vom Buffet
vom Qualivo-Schweinerücken 15,50 € oder vom Kalb 20,50 €



Rinderfiletsteak, Rumpsteak, Steak von der Jungpute, Kalbshuftsteak oder Qualivo-Schweinerückensteak

200 G

wahlweise mit Salate vom Buffet oder mit Gemüse der Saison
dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites

Rinderfiletsteak 28,60 € Rumpsteak 21,90 € Schweinerücken 15,50 €
Kalbshuftsteak 20,50 € Putensteak 15,50 €

Zusätzliche Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln,
Kräuterkartoffeln und Spätzle 3,00 €
Gemüse der Saison und Salate vom Buffet 5,00 €

Desserts und Käse

*Bergkäse vom Unterhohnenhof in Triberg
mit hausgemachtem rotem Zwiebelchutney
je 150 g 6,50 €*

*Adlerwirt's Espressocremeeis
mit Amarettosahne
5,10 €*

*Tannenhonigmousse
mit Haselnuss Nougateis und Zwetschgenkompott
6,90 €*

*Tannenhonig Creme Brûlée
mit Rosmarin parfümiert und hauseingelegtem Weinbergpfirsich
6,90 €*

*Dessertteller
mit Haselnuss Nougateis, Tannenhonigmousse
und Tannenhonig Creme Brûlée
9,00 €*

Wir empfehlen zu Ihrem Dessert:
ein 2013er Merlot Weissherbst Auslese edelsüß
„in amerikanischer Eiche gereift“
(der wohl einzige edelsüße Merlot dieser Art in Deutschland)
vom Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach/Murgtal
5 cl 6,30 €