

*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- Wirt- Logo gekennzeichneten Gerichte stammen aus der Region. Überzeugen Sie sich von der Qualität, von der Frische und dem Geschmack unserer regionalen Produkte.*

## *Suppe*

*Karotten-Ingwersuppe* 6,00 €   
*Sonnenblumenkerne / Sauerrahm*

*Consommé von Adlerwirts Weideochsen* 6,00 €   
*Wurzelgemüse / Pfannenflädle*

## *Vorspeisen und Salate*

*Salat vom Buffet* 5,50 €

*Feldsalat mit Kracherle und Speck* 8,50 € 

*Salatplatte St Roman* 17,50 €   
*Blattsalate / Rehsteaks / Feige / Apfel*

*Tatar von der Rauchforelle* 12,50 €   
*Avocado / Reibeküchle / Honig-Senfemulsion*

*Gelbe Beete* 11,50 €  
*getrüffelter Ziegenkäse / Limonenöl / Brioche*

*Carpaccio vom Adlerwirts Weideochsen* 12,50 €   
*Rucola / Parmesan / Natives Olivenöl*

*Adler's Dreierlei* 15,50 €  
*Rauchforelle / Gelbe Beete / Consommé*

### 33- Kilometermenü Naturparkwirte

(Alle Produkte dieses Menüs stammen aus dem Umkreis von 33 Kilometern)

*Cremesuppe vom Topinambur  
Kracherle*

\*\*\*

*Saftiger Rindergulasch von Adlerwirts Weideochsen  
Wirsinggemüse /Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Lauwarmer Apfelstrudel  
Vanillesoße / Rahmeis*

27,50 €

#### Unsere Weinempfehlung

2016 Baden Badener Grauburgunder, trocken  
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord  
Duft nach Melonen mit mineralischer Note und viel Schmelz

1 Glas (1/8 l)	4,00 €
0,25l Karaffe	8,00 €
0,75l Flasche	24,00 €

## Nudelgerichte

*Hausgemachte Ravioli*

*Frischkäse / Walnuss / Spinat / Tomatenfond*

15,50 €

*Tagliatelle*

*Wildsugo / Rucola / würziger Bergkäse*

14,50 €

## Vegetarisch

*Bratling von schwäbischen Alblinsen*

*Süßkartoffelpüree / Wiesenkräuterpesto*

15,50 €

*Käsespätzle*

*Röstzwiebeln / Salat vom Buffet*

13,00 €



## *Aus heimischer Jagd und eigenem Gehege*

*Wildschweinschnitzelchen* 21,50 €  
*Aprikose / Pflaume / Wirsing / Serviettenknödel*



*Förster Teller* 22,50 €  
*Steaks von Reh, Rot- und Damhirsch / Gemüse cassoulet / Spätzle*  
*Kleine Portion* 18,00 €



*Rosa gebratener Rehrücken in der Kräuterkruste* 30,50 €  
*Preiselbeer-Ginjus / Pastinake / Rübe / Kartoffelkrapfen*



*Damhirschrücken aus dem eigenen Gehege* 29,50 €  
*Wachholderjus / Wirsinggemüse / Haselnussspätzle*



*Feines Ragout vom Wild* 18,50 €  
*Apfel-Rotkohl / Kräuterspätzle*  
*Kleine Portion* 14,50 €



## *Federvieh*

*Schwarzbierentenbrust* 21,50 €  
*Ingwer / Zitronengras / Süßkartoffelpüree / Mangold*

## *Fleisch*

*Bratwurst vom Grill* 12,50 €  
*Bratkartoffeln / Salat vom Buffet*



*Zwiebelrostbraten vom Weideochsen* 23,00 €  
*Trollingersoße / Butterspätzle / Salat vom Buffet*

*Rumpsteak vom Weiderind* 24,00 €  
*Rote-Zwiebel-Chutney / Gemüse der Saison / Kroketten*

*Rinderfilet vom Grill* 30,00 €  
*Cafe de Paris Butter / Gemüse der Saison / Kartoffelkrapfen*

*Wiener Schnitzel vom Kalb* 21,50 €  
*Wildpreiselbeeren / Pommes / Salat vom Buffet*

*Vom Qualivo-Schwein* 16,50 €

*Medaillons vom Qualivoschweinefilet* 20,00 €  
*Waldpilze in Rahm / Käsespätzle / Salat vom Buffet*



*Kleine Portion* 16,00 €

*Sauerbraten von Adlerwirts Weideochsen* 18,50 €  
*Apfelrotkohl / Serviettenknödel*



## *Fisch*

*Fangfrische Schwarzwaldforelle aus eigenen Weihern* 20,50 €  
*Zubereitet nach Ihren Wünschen Müllerin/Blau/Mandelbutter*  
*Kräuterkartoffeln / Salat vom Buffet*



*Zanderfilet vom Grill* 21,50 €  
*Rieslingkraut mit Sauerrahm / Süßkartoffelpüree / Petersilienöl*