



## Unser Naturparkmenü

*Waldpilzcremesuppe*

★★★★

*Saures Röschele vom Wild  
(Geschnetzeltes von Herz, Leber und Niere)  
Bratkartoffeln / Salate vom Buffet*

★★★★

*Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeeren*

*Menüpreis 31,00 €  
Hauptgang 22,00 €*

## Unsere Weinempfehlung

*2018 Waldulmer Pinot Noir, trocken  
WG Waldulm, Ortenau  
Fruchtige Würze nach Zimt und Nelken.  
Zarte Anklänge an Mokka und Schokolade.*

*0,25 l 8,70 €  
0,75 l Flasche 26,00 €*

## 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.

---

### Suppen

*Consommé von Adlerwirts Weideochsen  
Wurzelgemüse / Pfannenflädle*

8,00€



*Kräuterschaumsuppe*

8,00€



*Zitronengrascremesuppe*

8,00€



### Vorspeisen und Salate

*Salate vom Buffet*

6,50€

*Wildkräutersalat mit Speck und Kracherle*

11,50€



*Wildkräutersalat mit Walnüssen und Granatapfel*

11,50€



*Ringelbete – Carpaccio*

13,50€

*Walnussdressing / gratinierter Ziegenkäse*

*Carpaccio von Adlerwirts Weideochsen*

14,00 €

*Rucola / Parmesan / Natives Olivenöl*



## Vegetarisch

*\*Linsencurry mit Basmatireis*

12,40€



*\*Hausgemachte Käsespätzle*

14,00€

*Röstzwiebeln / Salate vom Buffet*



*Gratinierter Gemüserösti*

15,50€

*Frisches Marktgemüse / Kräuterschaum*



*Hausgemachte Vegane Gemüseröllchen*

15,50€

*Currygemüse*



*\*Hausgemachte Linsenbratlinge*

17,50€

*Frisches Marktgemüse*



## Nudelgerichte

*Penne mit gebratenen Waldpilzen*

16,50€

*Kirschtomaten / frisches Marktgemüse*

## Aus heimischer Jagd und eigenem Gehege

*\*Feines Ragout vom Wild*

20,50€

*Spätzle / Salate vom Buffet*



*\*Kleine Steaks aus der Damhirschkeule*

24,00€

*Frische Champignons / Mandelbällchen / Salate vom Buffet*



*\*Förster Teller*

25,00€

*Kleine Steaks von Reh, Rot- und Damhirsch / Spätzle  
frisches Marktgemüse*



*Rosa gebratener Rehrücken*

34,50€

*Frisches Marktgemüse / Pommes Dauphine / Wacholderjus*



*\*Gerne servieren wir Ihnen die Speisen als kleine Portion, ermäßigt um 3,00 €*

## Fleisch

*\*Bratwurst von der Metzgerei Winterhalter aus Elzach* 14,50€  
*Röstkartoffeln / Salate vom Buffet*



*\*Geschmorte Ochsenbäckchen* 22,00€  
*Kartoffelpüree / frisches Marktgemüse*



*\*St. Romaner Pfefferteller* 22,50€  
*Filetspitzen vom Rind und Schwein / Tagliatelle*  
*Cognac-Pfefferrahmsauce / gebratene Champignons*

*\*Medaillons vom Qualivo-Schweinefilet* 25,00€  
*frische Pilze in Rahm / Käsespätzle / Salate vom Buffet*

*\*Wiener Schnitzel vom Kalb* 25,00€  
*Wildpreiselbeeren / Pommes / Salate vom Buffet*

*\*.....vom Qualivo-Schweinerücken* 18,00€

*Zwiebelrostbraten* 27,00€  
*Trollingersauce / Spätzle / Salate vom Buffet*

*Kalbsfilet vom Grill* 33,50€  
*Kräuterbutter / Gemüse der Saison / Kartoffelkrapfen*

## Fisch

*Fangfrische Schwarzwaldforelle aus eigenen Weihern* 23,00€  
*zubereitet nach Wunsch: Müllerin/Blau/Mandelbutter*  
*Kräuterkartoffeln / Salate vom Buffet*



*\*Gebratenes Seeteufelmedaillon* 25,50€  
*Süßkartoffelpüree / mediterranes Gemüse*

*\*Gerne servieren wir Ihnen die Speisen als kleine Portion, ermäßigt um 3,00 €*  
*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*