



Grillen am eigenen Tisch bei offenem Feuer

Rindssteak ca. 300 gr.

dazu servieren wir Ihnen:

- gebackene Kartoffelecken -*
- Kräuterbutter -*
- BBQ Sauce und Sauerrahm -*
- einen kleinen Blattsalat -*

Preis 37,00 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

DADÁ No.1

Weingut Finca Las Moras

San Juan (Argentinien)

Ein Cuvee aus Malbec und Bonarda

“Perfekte Kombination aus Farbe, fruchtig-würzigem Duft und außerordentlich geschmeidigem Körper. Ein Schmeichler wie er im Buche steht. ”

0,75 l 27,00 €

Dieses Gericht bieten wir von 18.00 Uhr bis 20.45 Uhr an.

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

*Bunter Blattsalat
mit Sprossen und Kracherle* 

-

*Hausgemachtes Jäger Hacksteak mit Pilzrahmsauce,
Knöpfle und marktfrischem Gemüse* 

-

*1 große Kugel Walnuss-Eis
mit einem Schuss Eierlikör und Sahnehäubchen*

3-Gang 26.80 €

Salatkarte ...

<i>Großer Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenen Putenstreifen</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit buntem Blattsalat, Sprossen und Kracherle</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Bunter Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenem Forellenfilet dazu Kräuterbutter</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, buntem Blattsalat, Kracherle und Sprossen</i>	<i>23.00 €</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-



Kalte Vorspeisen ...

<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle</i> 	5.70 €
<i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle</i> 	6.90 €
<i>Knackig frischer Feldsalat mit Bierbalsamicodressing, gebratenem Speck, Zwiebeln und Kracherle</i> 	9.20 €
<i>Herbstlicher Salat mit Ziegenkäse, karamellisierten Birnen, süß-saurem Kürbis, gerösteten Kürbiskernen, Sprossen und Kracherle</i>	11.50 €
<i>Carpaccio vom Wälder-Weiderind mit eingelegten Steinpilzen, Kürbiskernöl, Spitzen vom Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</i>	16.00 €



Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

Aus dem Suppentopf ...

<i>Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Speck-Semmelknödel, Gemüse und Rindfleisch</i> 	5.80 €
<i>Haringer's rassige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	6.50 €
<i>Wildrahmsuppe Hubertus mit frischen Pilzen und Sahnehäubchen</i> 	6.90 €

Vegetarisch ...

<i>Hausgemachte schmale Nudeln mit Kürbis-Carbonara dazu frisch gehobelter Parmesan</i>	16.80 €
<i>Haringer's Käseknöpfe mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln</i> 	12.90 €
<i>Brägel mit Bergkäse überbacken, sautierten Stein-Champignons und Kirschtomaten</i>  Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti	15.50 €

Fischgerichte ...

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln* 25.00 €

*Forellenfilets mit dreierlei Nüssen gebraten auf Rahmwirsing
und Rote Bete-Kartoffeln*  26.80 €

1 Farbstoff	3 Antioxidationsmittel	5 Phosphat	7 Süßstoff	9 koffeinhaltig
2 Konservierungsstoffe	4 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt	8 Geschwärzt	10 Chinin haltig

Liebe Gäste, wir behalten uns vor für Umbestellungen 2,00 € zu berechnen.

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten (Allergien) betroffen sein, können Sie in unserer separaten Karte die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren, können wir darauf Rücksicht nehmen.



Fleischgerichte ...

<i>Schweinesteak unter der Senfkruste mit kräftiger Rotweinsauce, Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt</i>	19.80 €
<i>Schwarzwälder Wildschweinragout mit sautierten Pilzen, hausgemachten Knöpfle, Apfelrotkohl und Preiselbeeren</i> 	22.00 €
<i>Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - unter der Walnuss-Honighkruste mit Kartoffelgratin und herbstlichem Gemüse</i>	26.80 €
<i>Haringers Rehboagnese auf selbstgemachten schmalen Nudeln mit frischen Steinchampignons und frischgehobeltem Parmesan</i> 	18.80 €
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit reichlich geschmälzten Zwiebeln, kräftiger Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt</i>	28.50 €
<i>Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon unter der Schoko-Nusskruste dazu selbstgemachte Schupfnudeln und herbstliches Ofengemüse</i>	32.00 €

Für unsere kleinen Gäste ...

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Knöpfle mit Sauce</i> 	<i>4.50 €</i>
<i>Pfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Räuberteller:</i> leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern	<i>0.00 €</i>

Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...

<i>Quittensorbet mit einem Schuss Haus Sekt</i> 	6,00 €
<i>No bake Cheesecake mit Schwarzwälder Gewürzbirne</i>	8,00 €
<i>Ofenfrische Waffeln mit beschwipstem Kirschkompott und Vanilleeis</i> So wie's die Oma immer gemacht hat	7,20 €
<i>Schwarzwälder Honigparfait mit Sahnehäubchen</i> <i>und gerösteten Nüssen</i> 	8,50 €

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr

1 Farbstoff	3 Antioxidationsmittel	5 Phosphat	7 Süßstoff	9 koffeinhaltig
2 Konservierungsstoffe	4 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt	8 Geschwärzt	10 Chinin haltig

Liebe Gäste, wir behalten uns vor für Umbestellungen 2,00 € zu berechnen.

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten (Allergien) betroffen sein, können Sie in unserer separaten Karte die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren, können wir darauf Rücksicht nehmen.