



## 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 28,00 €

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 Sprassen, Kracherle<br/>und gebratenen Putenstreifen</i>                        | <i>19.00 €</i> |
| <i>Paniertes Schnitzel mit buntem Blattsalat,<br/>Sprassen und Kracherle</i>                              | <i>19.00 €</i> |
| <i>Bunter Salatteller mit Sprassen, Kracherle<br/>und gebratenem Forellenfilet dazu Kräuterbutter</i>     | <i>22.00 €</i> |
| <i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter,<br/>buntem Blattsalat, Kracherle und Sprassen</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>   | <i>5.70 €</i>  |
| <i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle</i>  | <i>6.90 €</i>  |
| <i>Knackig frischer Feldsalat mit Himbeerdressing,<br/>gebratenem Speck und Kracherle</i>                              | <i>8.80 €</i>  |
| <i>Karamellisierte Ziegenfrischkäse an Brombeer-Chutney<br/>und Spitzen vom Salat, Sprossen und Kracherle</i>   | <i>11.50 €</i> |
| <i>Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit frisch geriebenem<br/>Meerrettich, Kürbiskernöl und Petersilien-Pesto</i>  | <i>9.80 €</i>  |



Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## Aus dem Suppentopf ...

|  |        |
|--|--------|
| <i>Brühe vom Tafelspitz mit selbstgemachten Suppennudeln,<br/>Gemüse und Rindfleisch</i>  | 5.80 € |
| <i>Haringer's Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerretticheis</i>  | 7.50 € |
| <i>Wildrahmsuppe Hubertus mit frischen Pilzen und Sahnehäubchen</i>                     | 6.90 € |

## Vegetarisch ...

|   |         |
|---|---------|
| <i>Pikantes Kürbis Curry mit Maronen und Kichererbsen<br/>dazu Kartoffelschmarren und Gemüse vom Markt</i>  | 16.80 € |
| <i>Haringer's Kürbis-Pizokel mit Waldpilzen, Kürbis,<br/>würzigem Bergkäse gratiniert und Röstzwiebeln</i>                                 | 14.90 € |
| <i>Brägel mit Bergkäse überbacken,<br/>sautierten Stein-Champignons und Kirschtomaten</i> <br>Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti | 15.50 € |

## Fischgerichte ...

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



*Gebratenes Saiblingsfilet auf Schwarzwälder Berglinsen  
mit Röstkartoffeln und Petersilien-Pesto*  27.00 €

|                        |                        |               |              |                  |
|------------------------|------------------------|---------------|--------------|------------------|
| 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,<br/>Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt</i>  | 19.80 € |
| <i>Schwarzwälder Wildschweinragout mit sautierten Pilzen,<br/>hausgemachten Knöpfle, winterlichem Gemüse und Preiselbeeren</i>  | 22.00 € |
| <i>Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - unter der Walnuss-Honigkruste<br/>mit Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse</i>   | 26.80 € |
| <i>„Mal ebbis anders“ Kalbskopfragout in Rotwein und Gewürzen<br/>geschmort und goldbrauner Brägel</i>   | 23.80 € |
| <i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak „so wias dä Chef mag“<br/>mit geschmälzten Tomaten, gebratenem Speck, gebackenen Zwiebeln,<br/>Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt</i>  | 28.50 € |
| <i>Mild geräucherte und mit Honig glasierte Schweinebäckle,<br/>auf Biersauerkraut und Stampfkartoffeln</i>                     | 18.00 € |

## *Für unsere kleinen Gäste ...*

*Portion Pommes Frites* 4.00 €

*Knöpfle mit Sauce*  4.50 €

*Pfannkuchen mit Apfelmus* 5.00 €

*Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan* 6.50 €

*Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites* 8.20 €


*Chicken Nuggets mit Pommes Frites* 8.00 €

*Räuberteller:* 0.00 €

leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern ....



## *Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...*

|   |        |
|---|--------|
| <i>Quittensorbet mit einem Schuss Haus Sekt</i>  | 6,00 € |
| <i>Ofenschlupfer im Weckglas mit Ziegenmilcheis und Vanillesauce</i>  | 8,00 € |
| <i>Weißes Lebkuchenmousse mit Früchten garniert</i>   | 7,20 € |
| <i>Walnuss-Parfait „so wie's d Oma macht“<br/>mit Nuss-Sauce und beschwipsten Brombeeren</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.