

# WÄLDER:Speisen


## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

<b>Bibeleskäs [Kräuterquark]</b>	<b>9,90 €</b>
Schwarzwaldmilch-Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln	
<b>Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch</b>	<b>13,90 €</b>
mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter	
<b>Zweierlei vom badischen Wildschwein</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Schinken und Salami</b> – auf dem Holzbrett serviert	
Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen und Kartoffelstroh	

## Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

<b>Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]</b>	<b>6,90 €</b>
Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse	
<b>Sellerie-Maronensuppe</b> – vegetarisch 	<b>7,90 €</b>
Schwarzwälder Kirschbalsamico	
<b>Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind</b>	<b>9,90 €</b>
mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Klassiker

**Marions WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen]** **18,90 €**  
hausgemacht, mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln  
und zerlassener Bröselbutter

**Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein** **19,90 €**  
vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]  
1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

**Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein** **22,90 €**  
vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse  
dazu Bomm Frizz [Pommes]  
1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

**Rahmschnitzel vom Weidekalb** **25,90 €**  
mit glasierten Kräutermöhrrchen und Butterspätzle

**Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 g** **34,90 €**  
mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse  
und Schwarzwälder Kartoffelküchle mit Speck

**Filetsteak vom WÄLDER:Weiderind, 200 g** **42,90 €**  
mit gebräunten Schmelzzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse  
und Schwarzwälder Kartoffelküchle

## WÄLDER:Fisch

**Lachsforellenfilet aus heimischen Gewässern** **23,90 €**  
mit frischem Rahmspinat und Petersilienkartoffeln aus Stühlingen

## WÄLDER:Geflügel

**Brüstle vom Dachsberger Freiland GÜGGELI [Hänchenbrust]** **28,90 €**  
Kartoffel-Lauchgulasch mit gebratenen Winterwurzeln

## WÄLDER:Winter

**Herzhaftes Badisches Rehragout** **28,90 €**  
mit Pilzen in Rahm, fruchtigem Rotkraut und Bröselspätzle

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

### **Kleiner Beilagensalat** 5,90 €

Knackig frischer Blattsalat mit saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

### **Gemischter Salat** 7,90 €

Knackig frischer Blattsalat mit Ölräuke, frischen Kräutern, Sprossen saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

### **Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte]** 13,90 €

Knackig frischer Blattsalat mit Ölräuke, frischen Kräutern, Sprossen saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und unserem WÄLDER:Dressing

### **Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte] mit:**

- zwei panierten Schnitzeln vom Naturpark-Schwein 18,90 €

- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €

## WÄLDER:Vegetarisch

**Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout** – vegetarisch  13,90 €

**Chässpätzle [Käsespätzle]** 17,90 €

mit Bergkäse, Sahne, gebräunten Schmelzzwiebeln und kleiner Beilagensalat

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Speck und Spiegelei 17,90 €
- Grillgemüse – vegan  16,90 €
- warm geräucherte Lachsforelle und Crème fraîche 21,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 19,90 €

## WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

**Wurstsalat [Wurstsalat] 12,90 €**

Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln,  
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

**Wurstsalat mit Chäs [Wurstsalat mit Käse] 13,90 €**

Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln,  
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

**Badisches Dreierlei 14,90 €**

Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]

**WÄLDER:Veschperbrett [WÄLDER:Vesperbrett] 18,90 €**

Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck,  
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot und Butter

## FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT [FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE]

**Portion Bomm Frizz [Pommes]**

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

**Spätzle mit Rahmsoße**

**Spaghetti vom Geflügelhof Zapf, mit „Bolo“ vom WÄLDER:Rind**

**Paniertes Naturpark-Schnitzel mit Bomm Frizz [Pommes]**



4,90 €

0,50 €

4,90 €

11,90 €

12,50 €

# WÄLDER:Nachtisch

## ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

**Gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Zucker** 8,90 €

Preiselbeeren-Sauerrahm und Tannenschössli-Honig

**Warme Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]** 9,90 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne

**WÄLDER:Genussbecher** 7,90 €

1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenschössli-Honig und Schlagsahne

**Schwarzwälder Eisbecher** 8,90 €

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne

**Katjas Lieblingsbecher** 7,90 €

1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne

**Waldhonig-Eisparfait** 7,90 €

Sauerrahm mit Schwarzwälder Fichtensprossenhonig und karamellisierten Nüssen

**Verführerisches Duo** 6,50 €

Eierlikör 2 cl, Espresso, Sahnehaube

**Affogato** 6,50 €

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

**Unsere Eissorten** 1 Kugel 1,90 €

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Heidelbeer |  
Oma's Apfelkuchen | Erdbeersorbet