

WÄLDER:Speisen

ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Bibeleeskäs [Kräuterquark] 9,90 €

Portion Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln und Radieschen

Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch 12,90 €

mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter

Pfifferlings-Tofu-Cocktail – vegan (V) 16,90 €

mit Zwiebeln, Rosmarin, Cashewnüsse und Wildkräutersalate mit kaltgepresstem Kernöl mit Tannennadeln und Wacholder

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe] 6,90 €

Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse

Badische Kartoffelsuppe „Stühlinger Krone“ – vegetarisch (V) 6,90 €

mit gebratenen roten Zwiebeln, Schnittlauch und Krüstchen

Große Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind 9,90 €

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln



Wir ernten alle Kräuter frisch aus unserem Küchengarten

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Klassiker

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

Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein **18,90 €**
vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]

Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein **21,90 €**
vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse
dazu Bomm Frizz [Pommes]

Rahmschnitzel vom Weidekalb **25,90 €**
mit glasierten Kräutermöhrrchen und Butterspätzle
Dazu Rahm-Pfifferlinge **7,90 €**

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

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

WÄLDER:Fisch

Saiblingsfilet aus der Wutach vom Forellenhof Treß **19,90 €**
in Salbei-Butter gebraten, Schwarzwaldkirsch-Balsamessig, Fichtensprossen,
Kohlrabi in Rahm mit Petersilienkartoffeln „Belana“ aus Stühlingen

WÄLDER:Geflügel

Dachsberger GÜGGEL [Dachsberger Grillhähnchen] **24,90 €**
Brust und Keulchen in Rosmarinbutter gebraten mit gebratenen Pfifferlingen
und Schwarzwälder Kartoffelküchle mit Speck

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 €**

- glasierter Hähnchenbrust **19,90 €**

- Rumpsteakstreifen vom WÄLDER:Weiderind **27,90 €**

- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet **24,90 €**

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola - Semmelknödel auf Pilzragout **15,90 €**

kleiner gemischter Beilagensalat

Pfifferling-Kartoffelnocken mit Thymianschmand **16,90 €**

rote Zwiebeln und Lenzkircher Schafskäseraspel

Chässpätzle [Käsespätzle] **17,90 €**

mit Bergkäse, Sahne, gebräunten Schmelzzwiebeln und ein kleiner gemischter Beilagensalat

WÄLDER:Speisen

WÄLDER:Rösti

RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:

- Spiegelei – vegetarisch 14,90 €
- Speck und Spiegelei 16,90 €
- Grillgemüse – vegan  15,90 €
- warm geräucherte Lachsforelle und Crème fraîche 20,90 €
- gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 19,90 €

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurschtsalat [Wurstsalat] 12,90 €

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

Wurschtsalat 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] 4,90 €

Spätzle mit Rahmsoße 4,90 €

Spaghetti vom Geflügelhof Zapf, mit „Bolo“ vom WÄLDER:Rind 11,90 €

Paniertes Naturpark-Schnitzel mit Bomm Frizz [Pommes] 12,50 €

WÄLDER:Nachtisch

ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Kleine Nascherei (Probiererle)	3,90 €
verschiedene Sorten, wir bringen Ihnen gerne die Auswahl	
Eiskaffee	7,20 €
Kaffee, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Waffelröllchen	
Eisschokolade	7,20 €
Kalte Schoki, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne, Waffelröllchen	
Warme Öpfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]	9,90 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
Frisch gebackene Waffel	8,90 €
mit Tannenhonig-Sauerrahm, Schwarzwälder Kirschen und Vanilleeis	
Gekochte Sahnecreme	9,90 €
Erdbeeren, Rhabarberkompott, Pistazieneis	
Erdbeer-Eisbecher	8,90 €
Erdbeeren, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Erdbeerpüree, Krokant, Minzblatt	
WÄLDER:Genussbecher	7,90 €
1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenschösslihonig und Schlagsahne	
Schwarzwälder Eisbecher	8,90 €
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	
Joghurt-Früchtetraum Eisbecher	9,90 €
1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel Joghurt-Heidelbeereis, Obstsalat, frische Beeren, Krokant und Schlagsahne	
Katjas Lieblingsbecher	7,90 €
1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	
Verführerisches Duo	6,50 €
Eierlikör 2 cl, Espresso, Sahnahaube	
Affogato	6,50 €
Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	
Unsere Eissorten	1 Kugel 1,90 €
Vanille Schokolade Haselnuss Joghurt-Heidelbeer Oma's Apfelkuchen Erdbeersorbet	