

# WÄLDER:Speisen

## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

**Bibeleskäs [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

**Zweierlei vom badischen Wildschwein | Schinken und Salami 14,90 €**

Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen und Kartoffelstroh

## 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  6,90 €**

mit Schnittlauch und Krüstchen

**Große Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind 9,90 €**

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

# 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]  
1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

**Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein** **21,90 €**  
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** **21,90 €**  
in Käuter-Butter gebraten. Kürbisspalten mit Kernöl und gerösteten Kernen,  
Petersilienkartoffeln aus Stühlingen

## WÄLDER:Geflügel

**Dachsberger GÜGGELI [Dachsberger Grillhähnchen]** **24,90 €**  
Brust und Keule in Rosmarinbutter gebraten, dazu buntes Grillgemüse und  
Schwarzwälder Kartoffelküchlein 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 €
- glasierte Hähnchenbruststreifen 19,90 €
- Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind 27,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 24,90 €

## WÄLDER:Vegetarisch

### **Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout** 13,90 €

### **Spinat-Kartoffelnocken mit Thymiancreme** – vegan 16,90 € Kürbis-Tomatenragout

### **Chässpätzle [Käsespätzle]** 13,90 € mit Bergkäse, Sahne, gebräunten Schmelzzwiebeln

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Rösti

**RÖSTI – dezue gitt's [dazu gibts]:**

- **Spiegelei** – vegetarisch (V) **14,90 €**
- **Speck und Spiegelei** **16,90 €**
- **Grillgemüse** – vegan (V) **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 €****

1 Portion Ketchup und Mayonnaise **0,50 €**

**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]

**Schattenmorellen-Karamellcreme mit Kirschkompott** 8,90 €  
Schokoladeneis

**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

**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, Sahnehaube

**Affogato** 6,50 €  
Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

**Unsere Eissorten** 1 Kugel 1,90 €  
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Joghurt-Heidelbeer |  
Oma's Apfelkuchen | Erdbeersorbet