

WÄLDER:Speisen


ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Bibeleskäs [Kräuterquark]	9,90 €
Schwarzwaldmilch-Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln	
Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch	13,90 €
mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter	
Zweierlei vom badischen Wildschwein	14,90 €
Schinken und Salami – 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

Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]	6,90 €
Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse	
Sellerie-Maronensuppe – vegetarisch 	7,90 €
Schwarzwälder Kirschbalsamico	
Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind	9,90 €
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 mit Speck

WÄLDER:Fisch

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

WÄLDER:Geflügel

Brüstle vom Dachsberger Freiland GÜGGELI [Hähnchenbrust] 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]

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]

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