


# WÄLDER:Speisen


## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Bibeleskäs [Kräuterquark]</b>   | <b>9,90 €</b>  |
| Portion Quark mit würzigen Kräutern, rote Zwiebeln und Radieschen  |                |
| <b>Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Buchenrauch</b>   | <b>12,90 €</b> |
| mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, geröstetem Schluchseer Kartoffelbrot und Butter  |                |
| <b>Kaiserstühler Spargel, mariniert, mit Spargeldressing</b> – vegan  | <b>16,90 €</b> |
| Geräucherter Tofu   Wildkräutersalate   Schwarzkirsche-Balsamico mit Fichtensprossen   |                |

## 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> |
| Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und feines Wurzelgemüse   |               |
| <b>Badische Kartoffelsuppe „Stühlinger Krone“</b> – vegetarisch  | <b>6,90 €</b> |
| mit gebratenen roten Zwiebeln, Schnittlauch und Krüstchen   |               |
| <b>Große Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind</b>  | <b>9,90 €</b> |
| 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]

**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

**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, Kaiserstühler Stangenspargel  
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

### **Kartoffelnocken mit Tomatensoße** **14,90 €**

Schwarzwälder Schmand Basilikum und Lenzkircher Schafskäseraspe

### **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]

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