

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe frisch nach Launen der Chefin
5,50 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
6,20 €

Klare Suppe vom Tafelspitz mit Markklößchen
& Gemüsejulienne 6,20 €

Badische Schneckenrahmsuppe mit Kräutern
aus Oma's Rezeptbuch 6,50 €

Kleiner Beilagen Salat
verschiedene Rohkost- & Blattsalate
5,80 €

Geräuchertes Forellenfilet
lauwarm auf kleinem Salatbouquet serviert
Sahnemeerrettich, Ei & Toastbrot
10,90 €

6 Weinbergschnecken im Kächele
mit hauseigener Kräuterbutter & Weißbrot
10,90 €



Nicht Fisch & nicht Fleisch

Gemüse-Teller
frische bunte Gemüsevielfalt
serviert mit leckeren Spätzle
Rahmsoße - vegetarisch -
15,00 €

Käsespätzle
mit Schweizer Bergkäse
Gartengemüse
geschmälzte Zwiebeln & Soße
14,00 €

Geschmortes Gemüse
in mediterraner Tomatensoße
auf feinen Tagliatelle & Parmesan
13,00 €



Traditionelle badische Küche

Gepökelte R i n d e r z u n g e
in rassisger Madeirasöße
selbst gemachten Spätzle & Salat
23,50 €

Tellergericht Zunge mit Spätzle 17,00 €

R i n d e r r ü c k e n s t e a k
rosa gebraten
mit Kräuterbutter oder Pfeffersöße
Gemüse, Pommes frites und Salatteller
32,90 €

2 panierte S c h n i t z e l
vom Schweinerücken
mit Bratensoße, Pommes frites
& Salatteller
19,90 €



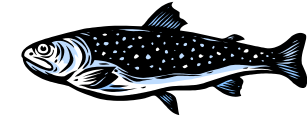
Medaillons vom Schweinefilet
an feiner Pfefferrahmsoße
Pommes frites & Salatteller
25,00 €

Badischer Z w i e b e l r o s t b r a t e n
Schmorzwiebeln, hausgemachten Spätzle
Marktgemüse
28,50 €

„Ebis Badisch's“
Gebratene Maultaschenscheiben
dazu verschiedene Rohkost- und Blattsalate
17,00 €

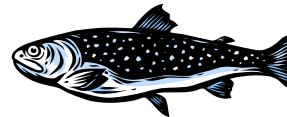
„Wilderer – Salat“
Reh Frikadellen auf knackigem Rohkost &
Blattsalat , Birnenspalten
und Preiselbeeren
17,00 €

*Spezialität des Hauses - Lebend frische
Schwarzwald Forellen
aus unserer Gebirgsquelle*



*Forelle B l a u
pochiert im Riesling Sud mit Petersilie
Salzkartoffeln geklärter Butter und Salatteller
23,00 €*

Ja, eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran, dass sie sich im heißen Kochsud aufbäumt weil beim Erhitzen die Muskeln noch ein letztes Mal arbeiten & der Fisch sich krümmt, als schließe er um sich, die schön blau gefärbte Haut bricht auf, das Fleisch reißt auseinander. Dis ist der Beweis für ihre Frische.



*Forelle in M a n d e l b u t t e r
die Forelle wird mit gerösteten Mandeln
gebraten
Salzkartoffeln und Salatteller
25,50 €*

*Forelle M ü l l e r i n nach altem
Hausrezept
in Großmutter's Gusseisenpfännle gebraten
Salzkartoffeln, zerlassene Butter
und Salatteller
25,00 €*

*Ganze Forelle filiert -entgrätet-
an einer Rieslingsoße
mit feinen Nüdele und Salatteller
25,00 €*

*FrISChe Forellen nach altem Hausrezept
sind seit drei Generationen
einen Umweg wert,
erleben Sie den feinen Unterschied*

Wild auf Wild
Wir beziehen unser Wild
direkt von den Jägern im Tal

*Lierbacher „Jägertöpfe“
Steak vom Wild an Spätburgundersoße,
Birnenspalten
auf hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren
29,90€*

*Hirschgulasch in Spätburgunder
geschmort
mit Nudeln und Preiselbeeren
22,90 €*

*Edelragout vom Lierbacher Rehbock
mit handgemachten Spätzlen &
Preiselbeeren
– für den kleinen Hunger-
16,00 €*

*Ragout Rezept:
Fleisch klein
schneiden wie
Gulasch.
Zwiebelwürfel
in Öl
anschwitzen,
das mit Salz und
Pfeffer gewürzte
Rehfleisch dazu
und Farbe
ziehen lassen, 2-
3 mal mit
Rotwein
ablöschen,
Tomatenmark
und Mehl
dazugeben und
etwas anrösten,
mit Wildbrühe
aufgießen,
Wachholder,
Thymian,
Honig, Sahne
und Rotwein
dazugeben, je
nach Menge bis
zu einer Stunde
köcheln lassen
und mit Stärke
noch etwas
binden.*

*Schwarzwälder
Bolognese
vom heimischen Reh
auf handgemachten Spätzlen &
Bergkäse
15,90 €*

*Reh - B r a t e n am Knochen gebraten
Spätburgundersoße, Herbstgemüse
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren
25,90 €*

*Sauerbraten aus der Hirschkeule
nach altem Hausrezept
mit Nudeln & Kartoffelklöße
25,90 €*