

von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Vorspeisen | Suppen

Starters | Soups

Kleine Vorspeisen-Variation nach Art des Hauses € 16,50

8, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K L, M, N

Small starters variation of the house

✓ Kleiner gemischter Salatteller | Hausdressing | Croutons | Sprossen J, L, H, 11 € 9,90

small mixed salad plate | house dressing | croutons | sprouts

Feldsalat | zweierlei Dressing | Speck | Croutons

(auch vegan möglich) A, F, G, J € 10,90

lamb's lettuce | two kinds of dressing | bacon | croutons

Tagessuppe / vegane Tagessuppe € 7,60

8, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K L, M, N

Soup of the day

## Naturparkwirt-Empfehlungen

Naturparkwirt-recommendations

“Zweierlei vom Bio-Truthahn”

Brust & Keule vom Truthahn | Mango-Rosmarin-Chutney |

Wirsing-Gemüse | Karotten-Gemüse | Würzreis A, G, I € 27,80

"Two kinds of organic turkey"

Breast & leg | mango rosemary chutney | savoy cabbage vegetables | carrot vegetables | spiced rice

Medaillons vom Qualivo Schweinefilet | Amaretto-Kirschkruste |

Rahmwirsing | hausgemachte Spätzle A, G, I € 29,80

Medallions of Qualivo pork fillet | Amaretto cherry crust |

creamed savoy cabbage | homemade spaetzle

Gebratenes Forellenfilet | Zwerg-Orangen Sauce |

Wasabi | Bete Gemüse | Würzreis A, G, I, E € 25,80

Fried trout fillet | Dwarf orange sauce | Wasabi

| Beetroot vegetables | Seasoned rice



Unser Rehwild stammt aus heimischer Jagd, die Freiland-Truthahn vom Höfler Hof Ibach, die Forellen vom Forellenhof Tress sowie überwiegend alle anderen Lebensmittel aus regionaler Herkunft.

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

For reorders we charge € 2,-

von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:30 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:00 p.m.

# Waldküchen Menü

Waldhotel Menu

*Vorspeise*

## **Kleiner Mini Wildburger**

Fichten Crunch | Preiselbeer-Gelee | Kräuterdip |  
Fenchel-Salat | Frisée A, C, g, I, J  
Small Mini Wildburger  
Spruce crunch | Cranberry jelly | Herb dip | Fennel salad | Frisée  
\*\*\*

*Suppe*

## **Cremsuppe vom Staudensellerie**

Gerösteter Sesam | Kartoffel Praline A, F, I, K  
Celery Cream soup  
Roasted Sesam Seeds | Potato Praline  
\*\*\*

*Zwischengang*

## **Warmes Tatar von der Schwarzwaldforelle**

Kaviar | Dill-Sauce | Apfel | Kurkuma-Reis | Rote-Beete-Stroh D, I, B  
Warm tartare of Black Forest trout  
Caviar | dill sauce | apple | turmeric rice | beetroot straw  
\*\*\*

*Hauptgang*

## **Medaillon vom Heimischen Reh-Rücken**

Maronen-Crème | Johannisbeeren | Rahm-Wirsing | Haselnuss-Spätzle A, H, C  
Medallion of local saddle of venison  
Chestnut cream | currants | creamed savoy cabbage | hazelnut spaetzle  
\*\*\*

*Dessert*

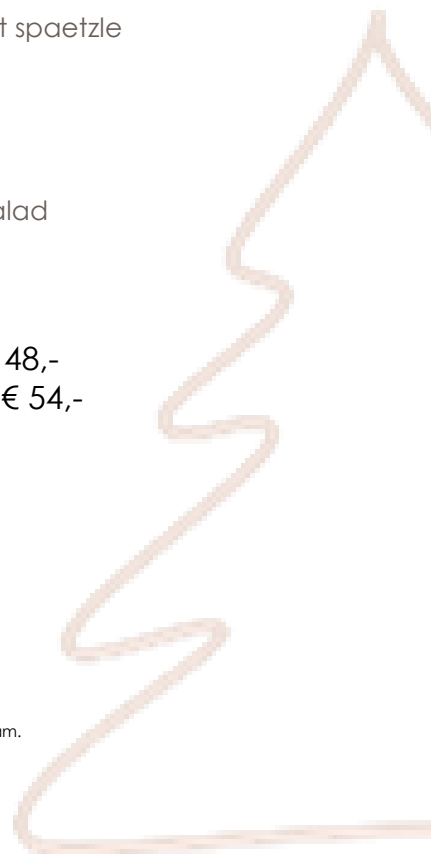
## **Hausgemachtes Heidelbeereis**

Amarettini | Melonen-Minz-Salat E, F  
Homemade blueberry rice | Amarettini | Melon and mint salad

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 48,-  
3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 54,-  
4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 60,-  
Alle 5 Gänge € 77,-  
Nur den Hauptgang € 39,-

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
For reorders we charge € 2,-



von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:30 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:00 p.m.

# Winter-Vegan-Menü

Winter-Vegan-Menu

*Vorspeise*

## **Rote Bete Tatar**

Senfkaviar | Geräucherte Mayo | Gedünsteter Chicorée F, J

Beetroot tartar

Mustard caviar | Smoked mayo | Steamed chicory

\*\*\*

*Suppe*

## **Champignon-Cremesuppe**

Zweierlei Rote Zwiebel F, i

Cream of mushroom soup

Two kinds of red onion

\*\*\*

*Zwischengang*

## **Süßkartoffelgnocchi**

Petersilienwurzelsöße | Kräuteröl | Tempehcroûtons A, I, F

Almond falafel | Soya yoghurt and herb dip | Colourful carrots

\*\*\*

*Hauptgang*

## **Tofubraten**

Preiselbeer-Gemüsejus | Romanesco | Kürbiscreme | Minirösti i

Roast tofu

Cranberry and vegetable jus | Romanesco | Pumpkin cream | Mini rösti

\*\*\*

*Dessert*

## **Schwarzwälder Tiramisu**

Sauerkirschen | Kirschwasser A, F

Black Forest tiramisu

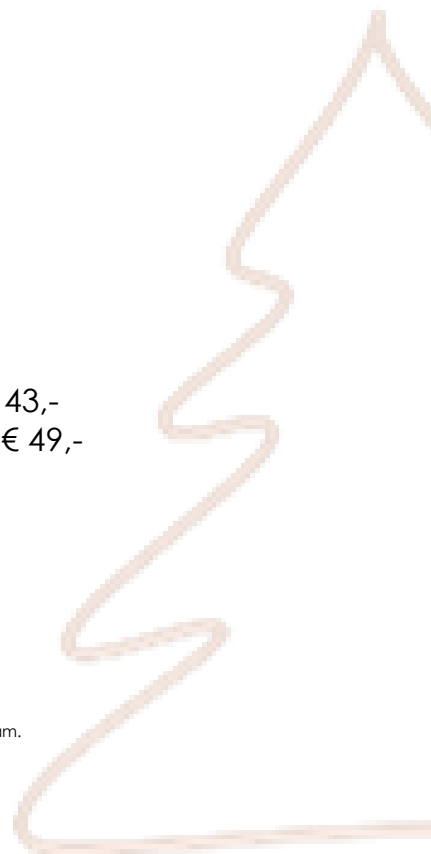
Sour cherries | Cherry schnapps

3-Gang-Menü mit Suppe | Hauptgang | Dessert € 43,-  
3-Gang-Menü mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert € 49,-  
4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 55,-  
Alle 5 Gänge € 66,-  
Nur Hauptgang € 35,-

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-

For reorders we charge € 2,-



von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Notschrei-Klassiker

„Notschrei“-Classics

\*Tagliatelle | Wild-Bolognese | gehobelter Parmesan | Preiselbeeren A, C, H € 17,90  
Tagliatelle | game bolognese | shredded parmesan | cranberries

Hausgemachte Käsespätzle | Schmelzzwiebeln A, C, H € 15,00  
Homemade cheese spaetzle | melted onions | cherry tomatoes

\*Vegane Pasta | Kürbiscrème | Pinienkerne | Veta | Ruccola A, H € 17,90  
Vegan pasta | herb pesto | mediterranean vegetables |  
mini tomatoes | arugula

\*„Badisches Dreierlei“  
Wurstsalat mit/ohne Käse | Kräuterquark A, H, G  
mit Drillingskartoffeln € 16,80  
mit Brot € 13,80  
Sausage salad with/without cheese | herb curd cheese | potatoes

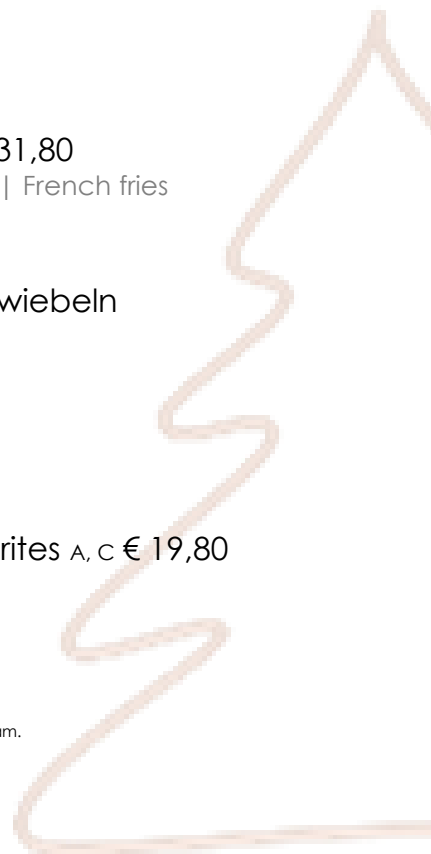
Entrecôte vom Schwarzwälder Weiderind  
hausgemachte Kräuterbutter | Pommes Frites A, H € 31,80  
Entrecôte of Black Forest pasture-fed beef | homemade herb butter | French fries

\*1 Paar Wildbratwürste | Preiselbeer-Sauce | Schmelzzwiebeln  
hausgemachte Spätzle A, C, J € 17,90  
1 pair of game sausages | onion jus |  
homemade spaetzle | wild cranberries

Paniertes Schnitzel vom Qualivo-Schweinerücken | Pommes Frites A, C € 19,80  
Breaded cutlet of Qualivo-pork loin | french fries

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-  
For reorders we charge € 2,-



von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr  
from 12:00 p.m. to 1:45 p.m. and from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

## Unsere Dessertempfehlung

Our dessert recommendation

Tagesdessert | veganes Tagesdessert c, h € 7,80  
Dessert of the day | vegan dessert of the day

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet | Fruchtgarnitur c, h € 8,80  
Creme brûlée | cassis-sorbet | fruit garnish

Süßes Überraschungsdreierlei A, C, H € 11,80  
Sweet triple surprise

Hausgemachtes Maronen-Eis | Rosinen  
Zwetschgen-Kompott F € 9,80  
Homemade chestnut ice cream | raisins | plum compote

**Fragen Sie auch nach unserer Eis-Karte mit einer großen Auswahl an Eisbechern  
oder werfen Sie einen Blick in unsere vielfältige Kuchenvitrine.**

Ask about our ice cream menu with a large selection of ice cream cups  
or take a look at our cake showcase.

Alle Gerichte die mit einem \* gekennzeichnet sind, stammen aus dem Naturpark.  
Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie der Allergene, erhalten Sie von unserem Serviceteam.

**Für Um-/ Nachbestellungen berechnen wir € 2,-**  
For reorders we charge € 2,-

