

Diese Speisen gibt es von 12-13:45 Uhr & von 18-20:30 Uhr

## Kulinarischer Herbst auf dem Berg

### Vorspeisen

Herbstlicher Beilagen Salat <sub>(J,N,V)</sub> € 6,80

\*Carpaccio vom Weiderindfilet, Kürbis-Chutney  
Ruccolasalat und gehobelter Parmesan <sub>H,4,5</sub>  
€ 14,90

Apfel-Ziegenkäse-Lasagne mit Thymianhonig  
geflammt, an Wildkräutersalat <sub>H,4,5</sub> € 8,90

\*Wildschweinschinken an Kohlrabi-Quittensalat  
und Rote Beetefächer <sub>2,4</sub> € 11,80

VEGAN Kürbissalat mit Nüssen, Staudensellerie  
und gebratene frische Steinpilze <sub>G,V</sub> € 11,80

### Suppen im Teller

\*Wildkraftbrühe mit Wachtelei  
und Steinpilz <sub>C,V</sub> € 7,80

\*Kürbissüppchen mit Kürbiskernen und Kürbis Öl <sub>G,H,V</sub>  
€ 6,50

\*Steinpilzrahmsüppchen <sub>H,V</sub> € 6,80

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

Diese Speisen gibt es von 12-13:45 Uhr & von 18-20:30 Uhr

### Vegetarische und Vegane Gerichte

VEGAN Quinoatürmchen mit kreolischem Gemüse  
und gebratener Kokosnuss € 16,90

VEGAN Bio-Sojabohnen-Kürbisküchle auf  
Herbstgemüse und Hokaido-Limettendip €17,80

Frische Steinpilze in Kräuterrahmsauce  
und feine Nudeln<sub>A,C,H</sub> €18,80

### Fischspezialitäten

\*Gedünstetes Saiblings Filet und gebratenes  
Schwarzwaldforellenfilet auf Riesling-  
Holunderblütensauce, Herbstgemüse  
und violetter Kartoffelschnee<sub>D,H</sub> € 19,80

Würzige Riesengarnelen und gebratene  
Jakobsmuscheln, Herbstgemüse  
und Safran Risotto<sub>B,H,M</sub> € 24,80

### Fleishspezialitäten

\*Qualivo-Schweineschnitzel mit  
Kräuterrahmpfifferlingen und hausgemachten  
Spätzle<sub>A,C,H</sub> € 16,90

\*Medaillons vom Schweinefilet, Gorgonzolasauce,  
Birnenpalten, karamellierte Walnuss,  
gebackener Kürbis und feine Nudeln<sub>A,C,H,G</sub> € 19,80

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

Diese Speisen gibt es von 12-13:45 Uhr & von 18-20:30 Uhr

\*Saltimbocca vom Wildschweinrücken  
mit Wildpreiselbeersosse, hausgemachte Spätzle mit  
Haselnuss und Broccoli Sträußchen A,C,i,2 € 21,80

\*Heimisches Rehragout, Wachholdersauce,  
Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und  
herbstliche Blattsalate A,C,i,4,5 € 19,80

\*Tranchierter Rehrücken auf Portwein-  
Holunderblütensauce, Herbstgemüse,  
glacierte Kastanien, Wildpreiselbeerbirne  
und hausgemachte Spätzle A,C,i € 39,80

Lammfleischküchle auf Rosmarinjus  
mit getrockneten Tomaten, Herbstgemüse  
und Kartoffelgratin A,C,i € 16,80

Lammrücken mit Couscous-Kräuterkruste  
auf Rosmarinjus, Herbstgemüse und  
Kartoffelgratin A,C,H,i € 26,50

Gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf Trüffeljus,  
Herbstgemüse und violetter Kartoffelschnee i  
€ 22,90

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

Diese Speisen gibt es von 12-13:45 Uhr & von 18-20:30 Uhr

## Unser veganes Herbstmenü

\*Kürbissalat mit Nüssen, Staudensellerie  
und gebratene, frische Steinpilze<sub>G,v</sub> € 9,80

\*\*\*

Quinoatürmchen mit kreolischem Gemüse  
und gebratene Kokosnuss €16,90

\*\*\*

Chili-Tonkabohnen-Schokoladenmousse<sub>C,F</sub> € 7,80

Menüpreis € 29,80

## Zum süßen Abschluss...

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet  
und Fruchtgarnitur<sub>C,H</sub>  
€ 8,80

Veganes Chili-Tonkabohnen-Schokoladenmousse<sub>F</sub>  
€ 6,80

\*Holunderblütensorbet mit Hausmarke Sekt aufgefüllt  
€ 5,50

„Herbstlicher-Hochstapler“  
Gartenbeeren, Eierlikör, Schokoladenmousse  
und Minz-Schokoblättchen<sub>C,H</sub>  
€ 8,80

Herbstdessert-Variation  
mit Salat von Gartenbeeren, Schokoladenmousse  
und Beerensorbet<sub>C,H</sub>  
€ 8,90

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

Diese Speisen gibt es von 12-13:45 Uhr & von 18-20:30 Uhr

Unsere traditionellen Hausspezialitäten aus dem  
Naturpark und Region Baden-Württemberg

Sie erhalten unsere Tagesgerichte inklusive einer Tagessuppe  
oder einem gemischten Blattsalat <sup>(J,N)</sup>  
nach Jahreszeit als Vorspeise!

### Montag

\*Badisches Schäufole an Spätburgundersauce, Herbstgemüse  
und Schupfnudeln<sup>A,C,H,ü,3</sup>  
2 - Gang Menü Preis € 19,80

### Dienstag

\*Truthahnmedaillons mit Rahmpfifferlingen und geröstete  
Thymian- Kartoffeln<sup>H,ü</sup>  
2 - Gang Menü Preis € 21,80

### Mittwoch

\*Qualitäts Schweinerückensteak „Alemannen Art“ mit gekochtem  
Schinken, Rahmchampignons und badische Haselnußknöpfe  
2 - Gang Menü Preis € 19,80 <sup>A,C,H,ü,3</sup>

### Donnerstag

Frische Pfifferlinge mit Kräuter- Rahmsauce und Semmelknödel  
2 - Gang Menü Preis € 18,50 <sup>A,C,H</sup>

### Freitag

\*Gebratene Schwarzwälder Regenbogenforellenfilets  
mit Mandelbutter oder „Müllerin Art“ und Petersilienkartoffeln  
2 - Gang Menü Preis € 21,50 <sup>D,H,G</sup>

### Samstag

\*Geschmetzelte Rehkeule in Pfifferling- Sauce, Herbstgemüse  
und hausgemachte Spätzle <sup>A,C,H</sup>  
2 - Gang Menü Preis € 24,50

### Sonntag

\*Glacierter Kalbsrückenbraten an Rahmsosse mit herbstlichem  
Gemüseallerlei und Kartoffelgratin <sup>H,ü</sup>  
2 - Gang Menü Preis € 22,80

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

Unsere durchgehende kleine Karte an Wochentagen  
von 11.00 bis 21.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen ab 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
und von 20.30 Uhr bis 21.30 Uhr

\*Bunter Beilagen Salat nach Jahreszeit € 6,80 (J,N,U)

\*Tagessuppe € 5,50

\*Teller Kartoffelsuppe mit Brot € 6,80 (U,A)  
in der Tasse € 4,80

\*Tagliatelle mit Bolognese vom heimischen Wild (A,C,U)  
€ 11,80

VEGANE Pasta mit "Pesto Rosso" € 10,80

\*Qualivo Schweinerückensteak mit Kräuterbutter  
und Pommes Frites (4,H)  
€ 14,80

\*Rumpsteak vom Weiderind mit Pfefferrahmsoße  
und Pommes Frites (4,H,U)  
€ 22,90

\*1 Paar hausgemachte Wildbratwürste mit Preiselbeer-  
Wacholdersoße, Röstzwiebeln und Walnussbaguette (3,A,U,G)  
€ 10,80

„\*Vesperbrett Waldhotel“  
3 Sorten Hausmacher Wurst  
und Schwarzwälder Schinken (2,3)  
€ 12,80

Waldhotel Naturpark Salat  
\*Blattsalate, Räucherforelle, roher Schinken  
und Gerspacher Bergkäse 1,2,4,5,D  
€ 14,80

\*Badischer Wurstsalat, reich garniert mit Bauernbrot 3,4,5,A  
€ 9,80

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