

Süppchen

- Kartoffelrahmsüppchen** € 4,-
Karottensüppchen € 4,-
mit Kurkuma, Orange & Ingwer

Vegetarisch

- Bärlauchknödel auf Spargelragôut** € 15,-
Allgäuer Käsespätzle € 10,-
mit Röstzwiebeln & Blattsalat
Gemüse-Gaisburger € 12,-
Kartoffelrösti - gebratenes mediterranes
Gemüse & Pilze, Tomatensugo
(vegan, Laktose- & Glutenfrei)

Fisch

- Forellenfilet** € 16,-
auf Blattspinat, mit Mandelbutter & Kartoffeln
(aus der Schwarzwälder Forellenzucht Buhlbach)

Alpenküche

- Almhüttenrösti** € 9,50
Großer Kartoffelrösti mit gebratenem Speck
und Spiegelei, dazu Minisalat
(auf Wunsch gerne auch als vegetarisches Schmankerl
ohne Speck, dafür mit 2 Eier)
♥ Karamellisierter Kaiserschmarrn € 9,50
mit Kompott vom badischen Apfel

Vesper

- Tafelspitz** – hauchdünn aufgeschnitten € 12,90
mit Radieserlvinaigrette & Blattsalaten
dazu Brot
Badischer Wurstsalat € 8,50
Straßburger Wurstsalat € 8,50
jeweils mit Brot, Gurke, Tomate und Ei

Mit Fleisch

- Hausgemachte Maultaschen** € 12,-
mit Zwiebeln abgeschmälzt dazu
Blatt- und Kartoffelsalat
Corden bleu vom Schwein € 17,-
mit Marktgemüse und Kartoffelkrapferl
Unser Wildschweinsauerbraten € 15,-
mit handgeschabten Spätzle & Preiselbeeren
♥ Unser GaisiBurger No 1 € 12,50
aus 100% Wildschweinfleisch,
sowie Camembert, Speck Zwiebelconfit,
Preiselbeeren, Thymianmayonnaise
Ruccola im selbstgebackenen Brioche
+ aktuelles TAGESGERICHT € 12,50

Beilagen

- Kleiner Rohkost und Blattsalat** € 4,50
Portion Pommes € 4,-
Portion Kartoffelkrapferl (10 Stück) € 4,-
Portion Spätzle € 4,-
Portion Bratkartoffeln € 4,-
Portion Kartoffelsalat € 4,-

Süß

- Schokoladen Panna Cotta** € 4,50
mit Ananas-Chilisalat
Kleine Crème Brûlée € 3,50
♥ Unser hausgemachtes Eis (= alle Sorbetsorten)
sind aus 100% Frucht, das Joghurt-Limetteneis sowie
Banane mit feinstem Naturjoghurt – jeweils ohne Zusatz-
& Konservierungsstoffe hergestellt.

- Eine große Kugel** € 2,50
Eine kleine Kugel € 1,80
vom hausgemachten Eis/Sorbet

ES GIBT: Ananas, Banane, Birne, Erdbeere, Himbeere,
Joghurt-Limette, Mango, Melone, „Obstsalat“, Waldbeere
und Zwetschge

**Viele unserer Speisen richten wir auf
Porzellan an und erlauben uns je Geschirrtel
€ 2,- PFAND zuzurechnen....**

Alkoholfrei

Peterstaler Mineralwasser 0,5 l	€ 1,50
Peterstaler Mineralwasser 0,7 l	€ 1,80
<i>Jeweils Classic, Medium oder Still</i>	
“Süßes” Sprudel 0,7 l	€ 1,80
Cola, Fanta 1l	€ 2,50
Schweppes Tonic 1l	€ 2,50

Kleine Fläschle LIMONADE:

– Fritz Limo Zitrone 0,33 l	€ 1,50
– Fritz Limo Apfel-Kirsch 0,33 l	€ 1,50
– Fritz Limo Kola 0,33 l	€ 1,50
– Bionade Litsche 0,33 l	€ 1,50
– Bionade Holunder 0,33 l	€ 1,50
– Orangina 0,2 l	€ 1,50
– Bitter Lemon 0,2 l	€ 1,50

Bier

Schweiger Bier Münchner hell 0,33 l	€ 1,80
Null Komma Ulmer alkoholfreies Pils 0,33 l	€ 1,80
Diplom Pils von Waldhaus 0,33 l	€ 1,80
SCHWARZWALDMARIE von Bauhöfer 0,33 l	€ 1,80
Hacker Pschorr Münchner Hell im Bügelfläschle 0,33 l	€ 1,80
Zwickel naturtrüb, Paulaner 0,4 l	€ 2,20
Andechser Weißbier dunkel 0,5 l	€ 2,20
Erdringer Weizen – alkoholfrei 0,5 l	€ 2,20

Sekt

Pinot rosé Oberkircher Winzer 0,75 l	€ 12
Silberstern – Rieslingsekt trocken Oberkircher Winzer 0,75 l	€ 12
♥ ROSÉ Brut Réserve 0,75 l – 5 Jahre auf der Feinhefe gelagert Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 39

... Piccolo

Pinot rosé Pinot weiß oder Sekt Silberstern Oberkircher Winzer 0,2 l	€ 5
---	-----



Wein

Weißwein

2015 Scheurebe Spätlese 0,75 l Weingut Ell, Oberkirch	€ 14
2018 Riesling Kabinett Andreas Männle, Durbach	€ 15
2015 Malterdinger Bienenberg Muskateller Kabinett Weingut Bernhard Huber	€ 18
2016 Gewürztraminer ** trocken Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach	€ 18
2017 Weissburgunder trocken Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 12
2018 Weisser Burgunder Kabinett trocken Weingut Siebert Bimmerle, Erlach	€ 15
2015 Weisser Burgunder trocken Weingut Bernhard Huber , Malterdingen	€ 18
2015 Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Ell, Oberkirch-Haslach	€ 12
2018 Grauburgunder trocken Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 15
2018 Chardonnay Spätlese trocken Weingut Andreas Männle, Durbach	€ 18
2012 Chardonnay SJ trocken Barrique Weingut Johner, Kaiserstuhl	€ 35
Weißwein Cuvée	
2018 R+R trocken <i>Riesling und Rivaner</i> Alde Gott, Sasbachwalden	€ 9,50
2018 Springinsfeld trocken <i>Cuvée aus Chardonnay, Riesling und Rivaner</i> Weingut Renner, Oberkirch	€ 9,50
2018 Freistil weiß trocken <i>Sauvignon Blanc, Rivaner, Pinot Gris + Pinot Blanc</i> Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 12
2018 Blanc de Blanc Cuvée trocken <i>Cuvée aus Riesling & Sauvignon Blanc</i> Weingut Siebert Bimmerle, Erlach	€ 12

ROSE

2018 Weißherbst Kabinett mild Weingut Andreas Männle, Durbach	€ 15
2018 Rosé Kabinett trocken Weingut Andreas Männle, Durbach	€ 15

Rotwein

2016 Almandin <i>aus Cabernet Dorsa und Cabernet Mitos</i> Weingut Monika Bähr, Gaisbach	€ 12
2017 Spätburgunder Rotwein „ALTE REBE“ QbA trocken Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck	€ 12
2016/17 Spätburgunder Spätlese trocken Oberkircher Winzer	€ 12
2014/2015 FREISTIL Rot trocken , <i>Rotweincuvée aus Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent</i> Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 15
2016 Rotwein-Cuvée trocken <i>- Im Eichenfass gereift</i> <i>aus Spätburgunder und Cabernet Dorsa</i> Alde Gott, Sasbachwalden	€ 15
♥ 2012 Spätburgunder „GRANDE Reserve“ trocken Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 35
2012 St. Laurent "Réserve" trocken Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 29
2015 Cabernet Sauvignon trocken Villa Heynburg, Kappelrodeck	€ 29
2015 Tempranillo trocken Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck	€ 29

Sekt, Weißwein und Rose
ist natürlich gekühlt
und zum sofortigen Trinkgenuss bereit 😊

Außerdem:

ab 6 Flaschen 10% Rabatt