

„Schwarzwälder Küche, ohne viel Schnick Schnack“

**Lust uff ebbis andres?**

**Vielleicht uff en Vesper'le?**

Schwätz mit uns,  
froge koscht ja nix!

**Ebbis vorus'...?**

**Fruchtiger Spargelsalat**

12.90 €

**Spargelsüpp'le**

5.90 €

**Ebbis Fleischig's...?**

**Sie suche' sich zu Ihrem Fleischige' -Hauptgang Ihre Beilage u's:**

Hausgemachte Spätz'le, Bratkartoffeln, buntes Salat'le, Pommes Frites, Salzkartoffeln  
oder hausgemachte Kartoffelkroketten (eine knackige Gemüsegaritur finden Sie auf jedem Teller'le)

**„Papa´s Liebling“**

**Cordon bleu**

Schweineschnitze'le  
mit Schinken & Käse gefüllt

**23.00 €**

**Rumpsteak vom Weiderind**  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
30.00€

**Rinderfilet  
vom heimischen Weiderind**  
an Pfeffersauce  
40.00€

**Kalbsgeschnetzeltes in Sahne**  
26.00€

**Riesenbühlschnitzel**  
Schweineschnitzel mit Speck & Zwiebeln  
16.90€

**Wilderer-Teller**  
vom heimischen Wild  
mit Preiselbeer'le  
29.00€

**Saibling & Forellenfilet's**  
in Butter gebraten  
25.00€

**„Einfach Spargel“**

Badischer Spargel\*

an Butter-Ei-Schümli  
& Kratzete  
& Schnitze'le

**20.00 € -vegi-**

**24.00 € -nicht vegi-**

**Unser**

**Sternen-Klassiker**

**„Sternen-Töpfle“**

Zarte Filets mit  
Saisongemüse

und Bratkartoffeln im  
Töpfle serviert

**28.00 €**

**ä' dezenter's Portiön'le?**

... dann reduziere' ma  
de Preis um 2€.

**Oder doch ebbis ohne Fleisch?**

**Spargelpfanne\***  
mit hausgemachten Nockerln  
18.00€

**\* Obacht, unser Spargel  
wird knackig gekocht!**

Kursiv markierte Produkte sind nicht aus dem Süden  
Wissen was drin' isch?  
Litzen Sie die Karte einmal nach oben