

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir seit 2016 zum Kreis der **Naturpark-Wirte** gehören!

Die Naturpark-Wirte - das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald - weisen durch die **Verwendung regionaler Produkte** nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Gemäß der Formel "**Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel**" verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumen-Freuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft.

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel - wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Broscheit und Team



APERITIF EMPFEHLUNG

Riesling Sekt mit Likör vom rotem Weinbergpfirsich 5,90

KLASSIKER

12-21:30 Uhr

- ◆ Käsespätzle 13,-
mit heimischem Bio-Bergkäse und gerösteten Zwiebeln
- ◆ Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb..... 21,-
mit Bratkartoffeln, Zitronenschleife und Preiselbeeren
- ◆ Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind aus der Region..... 25,-
mit Zwiebeljus und hausgemachten Spätzle
- ◆ Elsässer Wurstsalat^{1,3,8,10,12} mit Brot 11,-
- ◆ Hausgemachte Maultaschen in Brühe dazu Schmorzwiebeln..... 15,-

RÖSTI

- ◆ Rösti „natur“ mit Salat^{1,3} 10,-
- ◆ Schwarzwald Rösti 16,-
mit Wurstsalat ^{1,3,8,10,12}, Salatbouquet und hausgemachtem Bibiliskäs'
- ◆ Florentiner Rösti 16,-
mit frischem Spinat und Bio-Spiegelei
- ◆ Rainhof Rösti..... 17,-
mit Roastbeefscheiben, Salatbouquet^{1,3} und hausgemachter Remoulade
- ◆ Forellen Rösti (vom Forellenhof Tress) 19,-
mit geräucherter Forelle, Salatbouquet^{1,3} und Sahnemeerrettich



SALATE

- ◆ Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons^{1,3} 7,50
- ◆ Großer Feldsalat wahlweise mit^{1,3}:
 - ◆ Maishähnchenbrust Ananas-Mangosalsa 18,-
 - ◆ Geräucherter Forelle vom Forellenhof Tress und Sahnemeerrettich..... 18,-
 - ◆ gratiniertem Ziegenkäse vom Ringlihof, Walnuss-Apfel Chutney..... 19,-
- ◆ Großer gemischter Salat^{1,3} 12,50



ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr



KALTE VORSPEISEN


-  Tranchen vom Schwarzwälder Schäufele 11,-
mit Senfvinaigrette, Salatbouquet und hausgemachter Foccacia
-  Geräucherte Forelle vom Forellenhof Tress 12,-
dazu Sahnemeerrettich und Salatbouquet

WARME VORSPEISEN

-  Hausgemachtes Rösti mit Gemüse unter gratiniertem..... 12,-
Raclette-Käse der Käserei Spindler dazu knackiger Ruccola
-  Kartoffel-Ziegenkäsestrudel auf Blattspinat 13,-

SUPPEN

-  Rinderbrühe mit Flädle und Wurzelgemüse 6,50
-  Apfel-Sellerie Suppe mit Croutons..... 7,-

 Naturpark-Menü
39,-

Apfel-Sellerie Suppe mit Croutons

Rinderroulade „Großmutter-Art“
mit Rotkraut und geschmelzten Kartoffelknödeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Gin-Tonic Parfait und Minzpesto

ABENDKARTE

17:30 – 21 Uhr

SAISONALE HAUPTGÄNGE

- ◆ Hausgemachte Rösti mit Gemüse unter gratiniertem..... 20,-
Raclette-Käse der Käserei Spindler dazu knackiger Rucola
- ◆ Rinderroulade „Großmutter-Art“ 21,-
mit Rotkraut und geschmelzten Kartoffelknödeln
- ◆ In Burgunder geschmorte Rinderhochrippe..... 23,-
auf Pfefferkraut dazu Tagliatelle
- ◆ Gebratenes Saiblingsfilet an Sauce Beur Blanc 24,-
dazu Blattspinat und Röstkartoffeln
- ◆ Simmentaler Rinderrücken vom heimischen Weiderind..... 31,-
mit Rotweinjus dazu grüne Bohnen und Schmorkartoffeln

DESSERTS

- Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern..... 8,-
dazu frisches Obst und Vanilleeis
- ◆ Hausgemachter Apfelstrudel 9,-
mit Gin-Tonic Parfait und Minzpesto
- ◆ 3erlei Käse der Käserei Spindler dazu Feigensenf und Brot 9,-

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff

³ mit Konservierungsstoff
⁸ mit Phosphat

¹⁰ mit Geschmacksverstärker
¹² mit Antioxidationsmittel