

# Speisekartenauszug

## Klassiker die's meistens gibt!

### **„Kalbsleber Berliner Art“**

mit gebratenen Apfelscheiben, Röschtzwieble  
un Erdöpfelstock

G-L

### **„Käsespätzle“ mit Röschtzwieble**

un g´mischtem Salat<sup>2,4</sup>

A-C-G

### **Schnitzel „Wiener Art“ i Fassbutter brote**

wie de willsch

mit Erdöpfelsalat, Spätzle oder Pommes frites

A-C-G-L-M

### **„Rumpsteak vom Rinderrucke“ rosa brote mit**

Kräuterbutter, Pommes un Salat<sup>2,4</sup>

G

### **Schmiedemeister-Schnitzel „Meinrad Art“**

mit Schinke<sup>1,2,3</sup>, Käs und Pilz g´füllt,

Blattspinat un Erdöpfelkrazerte

„jedes 100ste geht auf's Haus“

A-C-G-L

### **„Zanderfilet vom Grill“**

uf Blattspinat un Peterlekartoffel

A-D-G-H

### **Für Denooch!**

**Eistorte nach Art des Hauses**

mit oder ohne Grandmanier

C-G

### **Unsere Weinempfehlung**

**Durbacher Kochlberg**

Spätburgunder Kabinett trocken

Elegantes Fruchtspiel am Gaumen, würzig untermalt.

-Inklusivpreise-

## *Nach Saison und Region*

*Unsere Speisekarte wechseln wir nach  
Saisonalen Produkten*

*wie Spargel, Gemüse, Pilze, Wild  
und vielem mehr. Bei den Produkten*

*achten wir auf*

*Qualität und regionaler Herkunft.*

*Den Großteil unserer Ware beziehen  
wir aus einem Umkreis von 60 km,  
unter anderem*

*Wild aus Höchenschwand*

*Eier aus Bannholz und Lauchringen*

*Mehl und Zucker aus der Witznau*

*Fisch aus Lauchringen*

*Milchprodukte aus Freiburg*

*Honig aus Gurtweil*

*Fleisch und Wurstwaren aus Bonndorf*

*Säfte und Bier aus Häusern und Rothaus*