

Speisekartenauszug

„Höchenschwander Rehgulasch“ aus der Keule
mit Rotkrut, gschabte Spätzle un Preiselbeerbirne

A-C-G

„Kalbsleber Berliner Art“

mit gebratenen Apfelscheiben, Röschtzwieble un Erdöpfelstock

G-L

„Käsespätzle“ mit Röschtzwieble un g' mischtem Salat^{2,4}

A-C-G

Schnitzel „Wiener Art“ i Butter 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^{2,4}

G

Schmiedemeister-Schnitzel „Meinrad Art“

mit Schinke^{1,2,3}, Käs und Pilz g'füllt,

Blattspinat un Erdöpfelkrazerte

„jedes 100ste geht auf's Haus“

A-C-G-L

„Schwarzwälder Forellenfilet's“

uf Blattspinat un Salzkartoffel^{A-D-G}

Für Denooch!

„Eistorte nach Art des Hauses“

mit Grand Manier

C-G

un dezue

Eine „Alte Pflaume“ oder „Alte Marille“ aus dem Holzfass 2 cl

Plus der Region und nach Saison!

*Bei unserer Speisenauswahl 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 Gurtweil
Fisch aus Unteralpfen
Milchprodukte aus Freiburg
Honig aus Gurtweil*

*Fleisch und Wurstwaren aus Bondorf und
Brenden*

Säfte und Bier aus Häusern und Rothaus

*Unsere Speisekarte wechseln wir nach
Saisonalen Produkten wie
Gemüse, Pilzen, Spargel, Wild, Erdbeeren
und vielem mehr!*

*Wir freuen uns auf Euern Besuch
Eure Combo von der **Dorfschmiede***