

# 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<sup>2,4</sup>

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<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

**„Schwarzwälder Forellenfilet's“**

uf Blattspinat un Salzkartoffel<sup>A-D-G</sup>

**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***