

## Mmmmmh... ..

*Roh mariniertes Spargelsalat  
mit Schinken, Tomaten und Gurken € 9,80*

*Feine Bärlauchcremesuppe  
mit gepökelten Schweinebäckchen € 5,20*

*\* Markgräfler Rolle - mit Spargel und gekochtem Schinken gefüllte Flädle, mit  
"Halbfestem" Käse vom Schwenkenhof überbacken € 16,90*

*\* Mille Feuille vom Spargel und Kräutercrêpe mit Bärlauchsauce € 16,80*

*\* Lammrückenfilet unter der Pinienkernkruste mit Spargelragout und Kartoffelnocken € 28,80*

\*\*\*\*\*

*\* Spargel mit holländischer Soße oder mit zerlassener Butter und Kartoffeln € 15,40  
und dazu*

*ein Omelette € 4,00*

*Kräuterflädle € 4,00*

*Gekochter und Schwarzwälder Schinken € 5,50*

*Kleines paniertes Schweineschnitzel (100gr) € 6,90*

*2 Schweinelendchen (140gr) € 9,20*

*Kleines Lachsforellenfilet (120 gr) € 10,70*

*Filetsteak vom Schwarzwälder Weiderind (140gr) € 12,60*



### **Guten Appetit!**

**Der Naturpark ist eine Genussregion.** Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die **Naturpark Wirte**. "Schmeck den Schwarzwald" ist unser Motto. Und das ist wörtlich. Wir stehen für **regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald**. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region. So unterstützen wir unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Wir leisten damit einen aktiven Beitrag zur ihrer Erhaltung. Überzeugen Sie sich von der **Qualität unserer Schwarzwälder Küche**, lassen Sie sich von der **Frische** und dem **Geschmack** unserer regionalen Produkte verwöhnen - **Genießen Sie den Schwarzwald!**

### **Unsere Erzeuger:**

Der Spargel kommt von Bauern aus Baden

Kartoffeln: Bauer Klink aus Neuweiler

Rind und Schwein: Metzger Wiedmaier/Glatten

Schinken: Metzgerei Schmid in Lossburg

Lachsforellen aus der Forellenzucht Lohmühle  
Ehlenbogen

Käse: Hofkäserei Reich in 24 Höfe, auch  
"Schwenkenhof" genannt.

Mehl für Flädle: Mehlmühle Gaiser, Hallwangen

Eier: Koberhof in Wittendorf

**Alle Gerichte mit dem \* gibt es auch als kleine Portion für € 2,00 weniger**

### Vitaminreich schlemmen

Bunt gemischte Salate <sup>5</sup>	4,20
Blattsalate mit Hausdressing <sup>5</sup>	4,20
Feldsalat in Kräuterdressing <sup>5</sup> mit Scheiben vom Steinchampignon, dazu Kirschtomaten	5,40

### Leckereien aus Fluss und Meer...

2 Matjesfilets <sup>5</sup> nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	8,10
Gebackenes Seelachsfilet mit feiner Remouladensoße <sup>5</sup> , dazu Dampfkartoffeln	9,50
Forelle "blau" <sup>5</sup> mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	11,90
Forelle "Müllerin Art" mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	12,40
* Filet von der Schwarzwaldforelle im Mandelkleid mit Lauchgemüse und Rahmnudeln	16,40
* Rotbarbe auf Paprikajus und Ratatouille, dazu servieren wir Kartoffel-Zitronen-Stampf	17,40

Schmeck den Süden  
Gastronomien

Schmeck den Süden  
Gastronomien

Schmeck den Süden  
Gastronomien

### Beliebtes und Bewährtes aus der "Hirsch-Küche"...

* 3 hausgemachte Maultaschen in der Brühe serviert und mit Zwiebeln geschmälzt, dazu Kartoffelsalat und Kopfsalat <sup>5</sup>	8,50
* Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes frites	9,60
* Hirschragout aus heimischen Wäldern mit Rahmchampignons, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödeln	12,30
* "Hirsch-Wok" <sup>5</sup> mit gebratener Pute, Gemüse und Nudeln, leicht scharf	12,40
* Kalbssteak in feinem Rahmsöble mit handgeschabten Eierspätzle	13,50
* „Loßburger Schlemmerteller“, verschiedene Steaks vom Kalb und Schwein mit Rahmchampignons, frischem Gemüse und handgeschabten Spätzle	16,30
* „Schwäbisches Geheimnis“, Steaks und Filets vom Rind und Schwein mit Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu Pilze der Saison in Rahmsöble	16,90

Schmeck den Süden  
Gastronomien

Schmeck den Süden  
Gastronomien

Schmeck den Süden  
Gastronomien

**Alle Gerichte mit \* gibt es auch als kleine Portion für €2,00 weniger**

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

**Übrigens: bei den Gerichten ohne „Schmeck den Süden“ Logo können wir die Herkunft eines, oder mehrerer Einzelprodukte aus Baden-Württemberg nicht garantieren.**

regional · saisonal · kreativ



„Schmeck den Süden“-Gastronomen bringen Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst oder fangfrischer Fisch – jedes „Schmeck den Süden“-Gericht besteht ausschließlich aus Produkten der Region. Nachweislich! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt – mit viel Kreativität zubereitet. Guten Appetit.

### Vorspeisen und Süpple aus der Region

Stapelei vom schwäbischen Kartoffel-Gurken-Salat <sup>5</sup> , Maultäschle, Knusperspeck und braunen Bröseln	4,90
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola, mit Oliven-Tapenade und gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof	10,40
Zweierlei von der Forelle: Forellenterrine und roh marinierte <sup>5</sup> Lachsforelle auf einem Gurkencarpaccio, dazu Salatbouquet in Kürbiskernöl	10,50
Vorspeisenvariation von der Ziege: Schinken, karamellierter Camembert auf einem Chicoree-Kirschtomatenragout und Frischkäse im Zucchini-mantel, dazu kleiner Salat mit Kräutern	11,90
Schwäbische Flädlesuppe	4,20
Apfel- Meerrettichsuppe mit Apfelchips	4,50

### "Schmeck den Süden" - Hauptgerichte

Handgeschabte Käsespätzle in Sahne gekocht, dazu Röstzwiebeln	7,10
* Hausgemachte Tafelspitzsülze vom Schwarzwälder Weiderind mit Radieschenvinaigrette, dazu Bratkartoffeln	10,60
Steak von der Freilandpute auf Spinattagiatelle mit Ziegenkäse, verfeinert mit Tomaten-Basilikumsoße	15,40
Schwäbischer Rostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit geschmolzenen Zwiebeln und handgeschabten Eierspätzle	16,10
* Rehschnitzel mit gebratenem Brokkoli, Preiselbeerjus, und handgeschabten Eierspätzle	17,40
* Steaks vom Lossburger Wiesenlamm auf Rosmarinsoße mit Tomatenkonfit und Kartoffel-Sellerie-Gratin	18,90
* Kotelette vom Lossburger Wiesenlamm mit Kräuterbutter, Paprikagrillgemüse und Bratkartoffeln	19,30
Variation von der Schwarzwaldziege mit gefüllter Ziegenbrust, Ziegenragout und Ziegenmedaillon, dazu servieren wir Grillgemüse und Macairekartoffeln	21,20
Filetsteak vom Schwarzwälder Weiderind auf Süßkartoffelpüree, dazu gebratene Pilze mit Kräutern verfeinert	24,40

*Alle Gerichte mit \* gibt es auch als kleine Portion für € 2,00 weniger*

## Vesperkartle

Schmeck den Süden Gastronomen	Reich garniertes Wurstbrot <sup>1,9</sup>	5,60
	Reich garniertes Käsebrot <sup>1,9</sup>	5,90
Schmeck den Süden Gastronomen	Wurstsalat <sup>5,9</sup> mit Brot	6,10
	Straßburger Wurstsalat <sup>5,9</sup> mit Fleischwurst und Käse, Brot	6,20
Schmeck den Süden Gastronomen	Schwäbischer Wurstsalat <sup>5,9</sup> mit Fleisch- und Schwarzwurst, Brot	6,40
	Belegtes Brot mit gekochtem oder Schwarzwälder Schinken	7,40
Schmeck den Süden Gastronomen	Strammer Max, Brot mit gekochtem Schinken und einem Spiegelei	7,90
Schmeck den Süden Gastronomen	Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne <sup>8</sup> , Butter und Toast	8,20
	Toast „Hawaii“, Schinkentoast mit Ananas <sup>2</sup> und Preiselbeeren <sup>8</sup> , mit Käse überbacken <sup>9</sup> , dazu eine Salatgarnitur <sup>5</sup>	8,30
Schmeck den Süden Gastronomen	Eine Portion Schwarzwälder Schinken mit Butter und Brot	8,50
Schmeck den Süden Gastronomen	Schwarzwälder Vesper auf dem Holzbrett serviert, mit Blut-, Leber- und Bratwurst <sup>9</sup> , Schwarzwälder Schinken, reichhaltiger Garnitur und dazu Brot und Butter	8,90
Schmeck den Süden Gastronomen	1 Paar Kalbsbratwurste <sup>3,9</sup> mit geschmolzenen Zwiebeln, Kartoffelsalat <sup>5</sup> und Brot	9,20
	„Chefsalat“ - bunt gemischte Salatplatte <sup>5</sup> mit Käse <sup>9</sup> , Ei, Schinken und Baguette	9,40
Schmeck den Süden Gastronomen	Käseteller <sup>9</sup> von der Hofkäserei Reich, garniert mit frischen Früchten dazu zweierlei Chutneys und Brotkorb	10,20
Schmeck den Süden Gastronomen	* Hausgemachte Tafelspitzsülze vom Schwarzwälder Weiderind mit Radieschenvinaigrette <sup>5</sup> und Bratkartoffeln	10,60
	Vitalsalat mit Himbeer-Walnussdressing <sup>5</sup> , gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten der Saison, dazu Baguette	10,70

*Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden sie auf der letzten Seite*

**übrigens: Bei den Gerichten ohne das „Schmeck den Süden“ Logo können wir die Herkunft eines, oder mehrerer Einzelprodukte aus Baden-Würtemberg nicht garantieren.**

## **Süße Schleckereien**

Hausgemachtes Apfelmus von unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirts Garten mit Vanilleeis <sup>^</sup> und Sahne <sup>8</sup>	3,90
Hausgemachtes Pflaumenkompott <sup>5</sup> mit Sahne <sup>8</sup>	3,90
Lauwarmer Apfelstrudel <sup>5</sup> mit Vanillesoße und Rum-Rosinen	4,50
Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis <sup>^</sup> , Sahne <sup>8</sup>	5,10
Zimt-Pflümli-Eis <sup>^</sup> mit warmen Pflaumen <sup>5</sup> und Sahne <sup>8</sup>	5,90
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Mango-Ananaskompott	6,20

## **Unsere besonderen Dessertempfehlungen**

Hausgemachtes Parfait nach Schwarzwälder Art, mit Kirschwasser verfeinert, dazu lauwarms Vanille-Kirschkompott und Schokoladensoße	6,20
Hausgemachtes weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier-Erdbeeren	7,20
Hausgemachtes Pralinenparfait im Baumkuchenmantel auf Nougatsoße serviert	7,20

## **Gemischtes Eis <sup>^</sup> - Sie können aus den folgenden Sorten wählen**

<sup>^</sup> Vanille, Erdbeere, Schokolade	je Kugel	1,10
<sup>^</sup> Nougat, Krokant, Walnuß, Zimt-Pflümli		
<sup>^</sup> Buttermilch-Zitronen-Orangeneis, Cassis-Sorbet, Zitrone	je Kugel	1,30
	Portion Sahne <sup>8</sup>	0,65

*Alle Eissorten <sup>^</sup> enthalten Farbstoff  
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*

## **Eisbecher und Käsedessert**

Nußknacker

Walnußeis <sup>^</sup>, Nougat- und Krokanteis <sup>^</sup> mit Nüssen, Sahne<sup>8</sup> und Schokoladensoße garniert 4,90

Coupe Coco

Schoko- und Vanilleiscreme <sup>^</sup> mit Schokoladensoße und Sahne<sup>8</sup> 4,90

Florentiner Nächte

Zartschmelzende Nougat- und Krokanteiscreme <sup>^</sup> mit Eierlikör und Sahne<sup>8</sup> 5,20

Coupe Baileys

Nougat-, Krokant- und Vanillerahmeis <sup>^</sup> mit Baileys und Sahne<sup>8</sup> 5,20

Früchtezauber

Je 1 Kugel Cassis-Sorbet <sup>^</sup>, Buttermilch-Zitronen-Orangeneis <sup>^</sup> und Erdbeereis <sup>^</sup> auf frischem Obstsalat mit Maraschino und Sahne<sup>8</sup> 5,50

Hirschbecher

Schoko-, Erdbeer-, Walnuß- und Vanilleeis <sup>^</sup> auf Früchten serviert, garniert mit Schokosoße und Sahne<sup>8</sup> 5,50

Schwarzwaldbecher

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis <sup>^</sup> auf Sauerkirschen und Heidelbeeren, dazu ein Schuß Kirschwasser, Sahne<sup>8</sup>, Eierlikör, Schokospäne 5,50

Kirschtraum

Sauerkirschen mit Schoko- Walnuß- und Zimt-Pflümlieis <sup>^</sup>, garniert mit Sahne<sup>8</sup> und Schokoladensoße 5,50

Heiße Waldheidelbeeren mit Vanillerahmeis <sup>^</sup> und Sahne 5,50

Coupe Royal

2 Kugeln Cassis-Sorbet <sup>^</sup> aufgefüllt mit prickelndem Sekt 5,50

## **Für alle die schon süß genug sind . . .**

Kleine Auswahl von Rohmilchkäsen von der Hofkäserei Schwenkenhof mit dreierlei Chutneys und Brot

6,50

*Alle Eissorten <sup>^</sup> enthalten Farbstoff  
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*