

Speisekarte


aktuell regional lecker

Gerne reichen wir Ihnen zu den Speisen Brot aus der Hirschen Backstube, unser Service fragt Sie danach. Aus Gründen der Nachhaltigkeit möchten wir kein Brot mehr wegwerfen.

Unser **Dinkelbrot** backen wir ausschließlich mit Dinkelmehl ohne Weizenmehl. Leinsamen sorgt dabei für die richtige Bindung. Wir achten auf schonende, langsame Teig-Führung bei geringem Einsatz von Backhefe.

Auch unser **Mischbrot** backen wir aus regionalem Mehl von der Streichmühle in Wieslet. *

Vorspeisen / kleine Gerichte

16/17	 Rohkostsalatteller Hausdressing (a.c.g.i.j) <i>Raw salad plate house dressing</i>	klein 6,00 €	10,00 €
254/21	Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Ei (a, g, i) <i>Beef broth with pancake stripes or egg</i>		6,50 €
300	 Spargelrahmsüppchen legiert Sahnehaube (a, c, g) <i>Asparagus cream soup alloyed</i>		8,50 €
96	Hausgebeizter Wildlachs Spargelsalat Wasabi (2,a,g) <i>Homemade pickled wild salmon Asparagus Salad wasabi sour cream</i>		11,00 €
601	Carpaccio vom Angusrinderfilet Grana Padano Kerne (2,a, c, g) <i>Carpaccio of Angus beef filet Grano Padano</i>		14,50 €
14	 Linsenhummus Olivenoel Kerne Karotte (a.c.g.i.j) <i>Lentil hummus olive oil seeds carrots</i>		9,90 €
311	Badischer Spargel im Blätterteigkissen Rohschinken Hollandaise (1,101,103,a,c,g,i) <i>Baden asparagus puff pastry pillows ham hollandaise</i>		13,00 €
247/337	Vitello tonnato Thunfischsauce Kapern (a.c.g.i.j) <i>vitello tonnato tuna sauce hijack</i>	klein 10,00 €	14,00 €

Hauptgerichte

	Fitnesssteller bunte Salatvariation Linsen Tomate Kerne (3,a,g) <i>Fitness plate colorful salad variation</i>		
256	mit gegrillten Edelfischen Kräuterbutter <i>with grilled noble fisch herb butter</i>		25,50 €
258	mit gegrilltem Rinderfilet Kräuterbutter <i>with grilled filet of beef herb butter</i>		26,50 €
259	mit gegrilltem Rumpsteak Kräuterbutter <i>with grilled rump steak herb butter</i>		24,50 €
401	Wildbratwurst vom Wiesentäler Wild Salat Pommes frites Mangosalsa (10,101,103) <i>Venison sausage homemade Salad Pommes frites</i>		22,00 €
81	 Good life Bowl Rohkostsalaten Linsen Reis gebeizter Lachs (Vegan mit Linsenhummus) (a) <i>Good life Bowl raw vegetable salads rice pickled salmon (Vegan with lentil hummus)</i>		19,90 €
346	 Spargelrisotto Kerne Büffelmozzarella (14,103,a,g) (Vegan ohne Käse) <i>Risotto Asparagus buffalo mozzarella (vegan without cheese)</i>		19,00 €
345	 Grillgemüse lauwarmer Ziegenkäse Wedges Kerne(14, 103, a,g) (Vegan mit Linsenhummus) <i>Grilled vegetables lukewarm goat cheese seeds potato wedges</i>		19,90 €
812	 Ravioli mit Ricottafüllung Spargel Tomate Parmesan Kerne (a,c,g,i) <i>Ravioli Asparagus Grana Padano / tomatoes cores</i>		19,00 €

Unsere Gerichte enthalten Allergene natürlichen Ursprungs. Wie geben uns die größte Mühe alle Inhaltsstoffe aufzuführen, sind jedoch nicht unfehlbar, deshalb sprechen Sie bei Unverträglichkeiten unsere Servicemitarbeiter an. Wir beraten Sie gerne.
Our dishes contain allergens of natural origin. Ask for our information folder. You have intolerances - talk to our service staff

301	Bund Badischer Stangenspargel Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln (103,a,c,g,i) 	24,90 €
	<i>Baden asparagus hollandaise new potatoes</i>	
	zum Spargel servieren wir Ihnen:	Aufpreis
302	Lachsmittelstück, gegrillt (150g)	13,00 €
303	Argentinisches Rinderfilet (ca.180g)	19,00 €
306	Wienerschnitzel vom Kalb (180g)	15,50 €
307	Schweinelendchen (180g)	9,90 €
308	gemischtem Schinken (3,8,10,101)	8,50 €
310	Pfannenkuchen zerzupft (Kratzede)anstatt Kartoffeln	3,00 €
493	Lammrücken am Knochen gebraten Kräuter Knoblauch Lammjus Grillgemüse Bratkartoffeln (103, 2, a, i,g,h)	33,00 €
	<i>Saddle of lamb roasted on the bone herbs garlic lamb jus grilled vegetables fried potatoes</i>	
26	Schweineschnitzel , paniert (3,101,103,a,c,g)	17,00 €
	Gemüse Pommes frites	
	<i>Pork schnitzel breaded vegetables French fries</i>	
32	Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte (3,103, a,c,g)	
	Gemüse Pommes Frites	24,00 €
	<i>Wiener schnitzel from the hip of veal vegetable French fries</i>	
34	Kalbssteak von der Kalbshüfte Pilze Rahmsauce	
	Spätzle (3,103, a,c,g)	30,00 €
	<i>Veal steak from the hip of veal cream sauce mushrooms Spaetzle</i>	
	<i>(a regional specialty, a kind of noodle, homemade)</i>	
35	„Cordon Bleu“ von der Kalbshüfte Gemüse Pommes frites (2,3,10,14 103, a,c,g)	25,00 €
	<i>„Cordon Bleu“ from the hip of veal vegetables French fries</i>	
36	Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Spätzle (3,103, a,c,g)	25,00 €
	<i>Sliced Veal in creamy mushroom sauce Spätzle</i>	
40	Rumpsteak Kräuterbutter Gemüse Pommes frites (3,14, 103,g)	25,00 €
	<i>Rump steak herb butter vegetables French fries</i>	
39	Rinderfiletsteak oder Pfeffersteak (3,14, 103,a,g)	
	Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce Gemüse Pommes frites	32,00 €
	<i>Beef fillet steak or pepper steak Béarnaise sauce or pepper sauce vegetables French fries</i>	
45	Holzfäller Teller (Rinderfilet, Schweinefilet, Speck) (3,14, 101,103,g)	
	Pilze Sauce Béarnaise Gemüse Pommes frites	25,00 €
	<i>„Woodcutter plates“ beef fillet, pork fillet, bacon Béarnaise sauce vegetables French fries</i>	
333	T-Bone Steak (500g) Grillgemüse Pommes frites Kräuterbutter Meerrettich	33,00 €
	<i>T-Bone steak vegetables pommes frites horseredish</i>	
484	Kalbslebergeschnetzeltes Rotweinjus Rösti (3,103, a,g)	24,00 €
	(nicht immer vorrätig)	
	<i>Veal liver slices Red wine jus Rösti (fried grated potatoes) not always in stock</i>	

Qualität aus der Region

Unser Wild stammt vorwiegend von Jägern aus dem Kleinen Wiesental. Je nach Weidmannsglück kann es sein, dass Gerichte nicht verfügbar sind.



49	Rehragout frisch vom Wiesentäler Wild (2,3,103,a,c,g) Pilze Spätzle Preiselbeeren <i>Venision ragout mushrooms mountain cranberry Spaezle</i>	24,00 €
52	Rehschnitzel , frisch vom Wiesentäler Wild aus der Keule (2,3,103,a,c,g) Pilze Wildrahmsauce Rotkohl Spätzle Preiselbeeren <i>Venision schnitzel from the leg mushrooms wild cream sauce Spaezle</i>	28,00 €
50	Rehmedaillons aus dem Rücken vom Wiesentäler Wild (2,3,103,a,c,g) Pilze Wildrahmsauce Spätzle Rotkohl <i>Deer medallions, from the back of the venison mushrooms wild cream sauce red cabbage Spaezle</i>	37,00 €
25	Ganze Wiesentalforelle „Müllerin Art“ (3,14,g,h) Mandelbutter Petersilienkartoffeln <i>Whole trout from the Wiesental "Müllerin Art" (fried in flour) almond butter parsley potatoes</i>	24,00 €
334	Riesengarnelen , gebraten Tomate Zwiebel Knoblauch Butterreis (3,14,103,g,h) <i>King prawns, fried tomato garlic butter rice</i>	24,00 €
603	Zanderfilet auf der Haut gebraten Kapern Gemüse Butternudeln (3,103, a, c, g,h) <i>Pike-perch filet fried on the skin capers vegetables butter noodles</i>	27,00 €

Gerne reichen wir Ihnen nach:

Bratensauce, Rahmsauce, Kräuterbutter 1,00 €
Roast sauce, cream sauce, herb butter

Pilzrahmsauce, Bearnaisesauce 2,00 €
Mushroom sauce, Béarnaise sauce

Umbestellungen: Reorders

Rösti, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten 2,00 €
Rösti, fried potatoes, potato croquettes

kleinere Portion *smaller portion* -2,00 €

Vegetarisch oder Vegan (Sprechen Sie uns an) || vegetarian or vegan, Talk to us



Unsere Gerichte enthalten Allergene natürlichen Ursprungs. Wie geben uns die größte Mühe alle Inhaltsstoffe aufzuführen, sind jedoch nicht unfehlbar, deshalb sprechen Sie bei Unverträglichkeiten unsere Servicemitarbeiter an. Wir beraten Sie gerne.
Our dishes contain allergens of natural origin. Ask for our information folder. You have intolerances - talk to our service staff

Unsere Spezialitäten ab 2 Personen

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 53 | Rehrücken aus dem Wiesental am Knochen gebraten <i>(2,3,103,a,c,g)</i>
Wildrahmsauce Pilzen Spätzle Kartoffelkroketten Rotkohl
Saddle of venison from the Wiesental, roasted on the bone
wild cream sauce, mushrooms Spaetzle potato croquettes <i>red cabbage</i> | 40,00 € p/P |
| 358 | Chateaubriand vom argentinischen Weiderind <i>(103,a,c,g,i)</i>
Sauce Béarnaise Kräuterbutter Pilze Gemüse Kroketten Pommes frites
Chateaubriand from Argentine cattle
Béarnaise sauce herb butter vegetables potato croquettes French fries | 40,00 € p/P |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Wienerschnitzel , paniert vom Kalbshüftchen Gemüse Pommes frites (a,c,g)
<i>„Wiener Schnitzel“, breaded, from the veal hip vegetables French fries¹</i> | 14,00 € |
| 57 | Rahmschnitzel vom Kalbshüftchen Champignons Spätzle (a,g,i)
<i>Cream schnitzel from the veal hip mushrooms Spaetzle</i> | 14,00 € |
| 59 | Pommes frites Ketchup
<i>French fries Ketchup</i> | 6,00 € |
| 60 | Spätzle hausgemacht Rahmsauce (a,c,g)
<i>Spaetzle, homemade cream sauce</i> | 6,00 € |
| 54 | Fischfilet des Tages Gemüse Butternudeln (a,d,g,i)
<i>Fish filet of the day vegetables butter noodles</i> | 14,00 € |
| 30 | Beilagensalat Blatt- und Karottensalat
<i>Side salad (for children) leaf and carrot salad</i> | 3,50 € |

Vesper

17:30 Uhr bis 20:30 Uhr

85	Rindfleischsalat Rohkostsalate Gurke Tomate <i>beef salad raw vegetables salads pickles tomato</i> (2,10,11,a,l,j)	14,00 €
87	Wurstsalat Rohkostsalate Gurke Tomate (2,3,8,10,11,101,102,a,g,l,j) <i>Sausage salad raw vegetable salads pickles tomato</i>	12,00 €
88	mit Käse with cheese	12,00 €
89	Schwarzwälder Schinkenspeck Zwiebel Gurke (2,a,c,g,i,j) <i>Black Forest ham onion pickles</i>	12,00 €
90	Bauernvesper Bauchspeck Schinkenspeck Bergkäse Gurke Tomate (2,a,c,g,i,j) <i>„Farmer's vespers“ pork belly bacon mountain cheese pickles tomato</i>	13,00 €
86	Käsevariation Verschiedene Käsesorten Tomate Zwiebel (1,2,10,14,a,c,g) <i>Cheese variation different types of cheese tomato onion</i>	13,00 €
15	Schwarzwälder Rauchschinken in feinen Streifen Gurke Tomate (2,a,c,g,i,j) <i>Black Forest ham in fine strips pickles tomato</i>	9,50 €
20	Gulaschsuppe Bauernbrot (103, a,g,l,j)	0,35l 6,80 €
	<i>Goulash soup farmer's bread</i>	0,50 l 9,00 €

** We are happy to serve you bread from the Hirschen bakery, our service will ask you for it. For reasons of sustainability, we no longer want to throw away bread. We bake our spelt bread exclusively with spelt flour without wheat flour. Flaxseed ensures the right bond. We pay attention to gentle, slow dough guidance with low use of baker's yeast.*

We also bake our mixed bread from regional flour from the Streichmühle in Wieslet.