

Herbstmenü

WILD

Wildgeschnetzeltes à la Chef

an Klößen, gekochten Pfifferlingen, Wildsauce & gemischtem Salat 26,00

Hasenkeule

mit Schupfnudeln, Rotkraut, Pfifferlingen & gemischtem Salat 26,00

Wildschweintrüben

an Pfifferlingen, Maronen und Kroketten & gemischtem Salat 26,00

Hauspezialität Hirsch-Spieß „Wilderer Art“

*Feine Hirschmedaillons am Spieß gebraten auf Pfifferlingen
an selbstgemachter Wildsauce mit Birne und Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle mit
glasierten Maronen & gemischtem Salat 26,00*

Hirschragout

mit Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle & gemischtem Salat 22,00

FISCH

Frische Schwarzwaldforelle „Gasthof-Art“

*Frisch aus unserem Bassin, in Butter gebraten, mit Champignons
und Kräutern garniert, runde Herzoginkartoffeln & gemischter Salat 26,00*

Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“

in Butter und Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat 22,80

Schwarzwald-Forellenfilets

(praktisch grätenfrei)

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat 24,00

Schwarzwald-Forellenfilet geräuchert

*Ein oder zwei feine Schwarzwald-Forellenfilets geräuchert (kalt) mit
Meerrettichsauce, Salatgarnitur und Toast
1 Räucherfilet 13,00 2 Räucherfilets 19,00*

PUTE

Schnitzel von der Pute

Putenbrust paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 19,80

Putenspieß Ananas

mit Reis und Currysauce 18,00

„Steak Chef“ – Curry Sri Lanka Art (kreolisch)

an Basmati Reis mit Krupuk, hausgemachter Currysauce & gemischtem Salat 21,00

SCHWEIN

Schäufele

Badische Spezialität mit Speck und Sauerkraut, Nürnberger Rostbratwürsten, Rahmsauce und Kartoffeln 21,00

Schnitzel vom Schwein

Schweinerücken paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 16,00

Cordon-Bleu „Schweizer Art“

gefüllt mit Schinken und Käse, Gemüsebouquet & Pommes frites 19,00

Zwei Rostbratwürste

mit Pommes frites und Salatbeilage 14,90

Pfaff's Pfannen-Brädle

Ein Klassiker seit vielen, vielen Jahren!

Medaillons vom lokalen Schwein an Champignon-Tomaten-Kräutergarnitur mit Käserahm-Spätzle & gemischtem Salat 22,00

„Steak Chef“

Zartes Steak vom Schweinerücken an Kräutergarnitur und Paprika-Champignons mit Käse gratiniert, dazu Pommes frites & gemischter Salat 21,00

Geschnetzeltes „Züricher Art“

Zartes Schweinefleisch mit frischen Champignons in Cognacrahm mit hausgemachtem Schweizer Rösti & Salat 25,00

RIND

Baden Teller

Tafelspitz/Sudfleisch vom Rind an Meerrettichsauce, Preiselbeeren & Salzkartoffeln 17,00

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Wedges & gemischtem Salat 22,00

BIO VEGAN & VEGETARISCH

Naan Wrap Teller, bio-vegan

*Hausgemachtes Fladenbrot mit würziger Sojachunkfüllung, Bio-Gemüse
mit Vegan-Mayonnaise und hausgemachter Cocktailsauce 16,00*

Tortilla à la Chefkoch, vegetarisch

Eierkuchen mit Fetakäse, Tomaten und Gemüsemaultaschen 16,00

SALATE

Salatplatte Griechisch

mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Roggenbrot 15,00

Blattsalate der Saison mit marinierten Putenstreifen

und gerösteten Sonnenblumenkernen 17,00

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe, pikant 8,80

Pariser Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse gratiniert 8,80

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Flädle 5,80 mit Maultasche 8,80

Deluxe

LAMM

Lammfiletspieß auf Salatbouquet

an Knoblauchcreme mit Kartoffelrösti 24,00

Lammrückenfilet „Provencale“

auf Gemüse-Ratatouille, Kräuter-Jus, Grilltomaten & Kartoffelgratin 28,00

KALB

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 25,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Zartes Kalb mit frischen Champignons in Cognacrahm,
dazu hausgemachte Schweizer Rösti & Salat 27,00

RIND

Entrecote „Café de Paris“

Bestes Rib-Eye-Steak vom Rind

*an Crème-fraîche-Sauce mit grünem Pfeffer, Blattspinat
& Dauphin Kartoffeln 26,00*