

# Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe  
*mit Flädle 5,00 mit Maultasche 6,00*

Deftige Gemüsebrühe  
*vegan*  
*5,00*

Pariser Zwiebelsuppe  
*mit Croutons und Käse überbacken*  
*6,00*

Ungarische Gulaschsuppe  
*pikant*  
*6,00*

Suppe des Tages  
*6,00*

# Salate

Bunter Salatteller  
*4,50*

Salatplatte Griechisch  
*mit Schafskäse, Tomaten, Gurken Paprika, Zwiebeln und Oliven*  
*16,00*

Blattsalate der Saison mit Putenspießchen  
*mariniert in feinem Dressing, geröstete Sonnenblumenkerne*  
*16,00*

# *Kleinigkeiten*

**Toast Hawaii**

9,00

**Strammer Max**

9,50

**Zwei Camembert gebacken**

*mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur*

11,00

**Calamares „Romana“**

*mit Tzatziki und Zitrone*

11,00

**Fleischkäse**

*mit Brot und Senf*

12,00

**Tortilla „Balkan“**

*Eierkuchen mit Ziegenkäse, Tomaten, Maultaschen*

13,00

**Rostbratwürste**

*mit Kartoffelsalat und Salatbeilage*

13,00

**Straßburger Schnecken-Pfännle**

*in Knoblauchbutter gratiniert, Pinot abgespritzt mit Toast*

13,00

**Maultaschen**

*mit Blattspinat-Lauch-Zwiebel-Füllung, Kartoffelsalat, gemischter Salat (V)*

15,00

**Baden Teller**

*Tafelspitz / Sudfleisch vom Rind*

*an Meerrettichsauce und Preiselbeeren mit Salzkartoffeln*

15,00

# *Klassiker*

## **Maultaschen**

*mit Blattspinat-Lauch-Zwiebel-Füllung, Kartoffelsalat, gemischter Salat*  
vegan  
15,00

## **Baden Teller**

*Tafelspitz / Sudfleisch vom Rind*  
*an Meerrettichsauce, Preiselbeeren mit Salzkartoffeln*  
15,00

## **Pfaff's Pfannen-Brädle**

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

## **Cordon-Bleu „Schweizer Art“**

*gefüllt mit Schinken und Käse, Gemüsebouquet*  
*mit Pommes frites*  
22,00

## **Cordon-Bleu**

*Kalbsfleisch gefüllt mit Schinken und Käse, Gemüsebouquet*  
*mit Pommes frites*  
26,00

## **Lammrückenfilet „Provencale“**

*auf Gemüse-Ratatouille, Kräuter-Jus, Grilltomaten*  
*mit Kartoffelgratin*  
27,00

# Steaks

## Putensteak „Kreolische Art“

*an Currysauce, Krabbenbrot  
mit Basmati Reis, gemischter Salat*  
18,00

## „Steak Chef“

**Steak vom Schweinerücken**  
*Kräutergarnitur mit Paprika-Champignons, mit Käse überbacken,  
mit Pommes Frites, gemischter Salat*  
19,00

## Entrecote „Café de Paris“

**Rib-Eye-Steak vom Rind**  
*Crème fraîche-Sauce mit grünem Pfeffer, Blattspinat, mit Dauphin Kartoffeln*  
26,00

## Rinderfiletsteak „Farmer Art“

*in pikanter Brandy-Sahnesauce & grünem Pfeffer, Prinzessbohnen  
mit Kerbel-Kartoffeln*  
27,00

# Nudelgerichte

## Nudeln mit Garnelen

*in pikanter Ingwer-Sambal-Sahnesauce, Spinat*  
16,00

## Spaghetti Bolognese, vegan

*mit leckerer Sojahack-Sauce*  
18,00

# Vom Spieß

## Putenspieß mit Ananas

*Currysahnesauce auf Reissockel*

16,00

## Lammfiletspieß auf Salatbouquet

*an Knoblauchcreme mit Kartoffelrösti*

19,00

## Spieß „Mexicana“

*Schweinespieß mit Zwiebeln und Paprika*

*Paprikareis und pikante Sauce*

22,00

## Hauspezialität „Wilderer-Spieß“

***Hirschmedaillons am Spieß gebraten***

*mit selbstgemachter Wildsauce, Pfifferlingen, Birne mit Preiselbeeren,*

*glasierte Maronen mit Spätzle geschmelzt, gemischter Salat*

25,00

# Schnitzel

## Schnitzel vom Schwein

*Schweinerücken paniert*

*mit Pommes frites und Salatbeilage*

14,00

## Schnitzel von der Pute

*Putenbrust paniert*

*mit Pommes frites und Salatbeilage*

14,00

## Wiener Schnitzel

*Schnitzel vom Kalb paniert*

*mit Pommes frites und Salatbeilage*

23,00

# Regenbogen-Forellen

*Bei uns lebendfrisch aus dem Bassin.  
Regenbogen-Forelle, gezüchtet in den Bächen des Schwarzwaldes.  
Seit über 100 Jahren eine Empfehlung des Hauses.*

## Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“

*in Butter mit Kräutern gebraten  
mit Petersilienkartoffeln  
gemischter Salat  
22,00*

## Schwarzwaldforelle „Gasthof-Art“

*in Butter gebraten, mit Champignons in Kräuter garniert,  
mit Herzoginkartoffeln  
gemischter Salat  
25,00*

## Schwarzwald-Forellenfilets

*(praktisch grätenfrei)  
in Mandelbutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln  
gemischter Salat  
24,00*