

Saisonmenu

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel



Ribeyesteak „Wirtshaus-Selektion 300g“ mit Grillgemüse,
gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen

oder

Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachten Spätzle

oder

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce

oder

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel

oder

Medallions vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
mit milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren

oder

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

Schuttertäler Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
gebratenen Kirschtomaten & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



Dessertduett „Alm“

mit Ribeyesteak € 43

mit Schweinemedallion € 31

mit Edelfisch € 38

mit Ragout vom Rehbock € 35

mit Medallions vom Rehbock € 40

mit Filetspieß € 37

mit Frischkäse € 30

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 5,50

Kürbisschaumsuppe mit Kracherle € 6,70 / kleine Portion € 5,50

mit gebratener Jakobsmuschel € 8,70 kleine Portion € 7,50



Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 9,50

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen
und kleinem Salatbukett € 16,50

Gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 14

Gemischter Salatteller der Saison € 5,70

Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghetini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 27

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 26

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 27

von der heimischen Jagd:

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 23



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 28



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,
Burgundersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 33



Alm-Klassiker

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 18,50



Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 19,50

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,
Speckbohnen, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 31



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 27

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 27

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 19,50 / vom Kalb € 23,50

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 20

Rahmschnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 18

**Alle gekennzeichneten Gerichte haben wir zu 100 Prozent
mit Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald zubereitet.**



1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz

Es können Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Unsere Empfehlung

Aperitif:

„Hirschkuss“- Birnd´l - Birnenbrandlikör mit Schwarzwald Tonic und frischer Bio-Birne € 7,70

„Riesling-Vermouth“ vom Kaiserstuhl mit Tonic & frischer Ananas € 7,70

„Schwarzwald Gin Tonic“, Renchtäler „BOAR“* Gin mit Schwarzwald Tonic € 7,70

Grillspezialitäten:

Zwei saftige Schweinerückensteaks mit Salatgarnitur, gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen € 22

Ribeyesteak „Wirtshaus-Selektion 300g“ mit Grillgemüse, gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen € 31

Salate:

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel, Riesengarnele, gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 24

Bunter Blattsalat mit gebratenen Geflügelmedaillons, gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 17

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank:

2019er Riesling ^{*}, trocken, „aus der Deutschen Riesling-Dynastie“
Weingut Alexander Laible, Durbach 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2017er Grauburgunder, „im Barrique gereift“ trocken, „der Weißwein zum Reh“
Oberkircher Winzer 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2019er Sauvignon blanc, trocken, „der Klassiker zum Edelfisch-Salat“
Weingut Pieper-Basler, Zell-Weierbach, 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2019er Rose, trocken, „Spitzenwein aus Durbach“
Weingut Andreas Männle, Durbach, 0,1l € 4,00 / 0,25l € 8

2013er Spätburgunder „20 Monate im Barrique gereift“, trocken, „Bimmerle´s Bester & mit Goldmedaille“
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 6,50 / 0,25l € 13

2017er Spätburgunder -S- „Erste Lage“ „Weltklasse, perfekt gereift, passt zum Reh“
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 6,50 / 0,25l € 13

weitere Weine, im offenen Ausschank finden Sie in unserer Weinkarte!

Erfrischendes:

Fritz –Limo: Apfel-Kirsch-Holunder-Limo; Rhabarber-Limo; Zitronen-Limo 0,3l / € 4

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei starken Betrieb keine Umbestellungen und Sonderbestellungen annehmen