

## Saisonmenu

Bunter Sommersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,  
Parmesanspäne und Kartoffel-Croustini



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

Kräuterschaumsüppchen mit Kracherle € 6,50 / kleine Portion € 5,20

mit gebratener Jakobsmuschel € 8,50 kleine Portion € 7,20



## Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,  
Parmesanspäne, Kartoffel-Croustini 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 <sup>(1)</sup> 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:

Heimischer Vermouth Rose mit frischen Erdbeeren & Tonic € 7,70

„Caliber 1844- des Kaisers Liebster“, heimischer Beerenlikör mit dry Tonic & Orange € 7,20

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

### Grillspezialitäten:

Zwei saftige Schweinerückensteaks mit Salatgarnitur, gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen € 23

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

### Sommersalate:

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:

2018er Riesling, Kabinett trocken, „von Deutschlands Riesling-Papst“  
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2018er Weißburgunder, „Vinum Nobile“, trocken, „Goldmedaille Bundesweinprämierung“  
Oberkircher Winzer, 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2018er Rose, sehr lecker zu Edelfischen  
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2017er Merlot „OK51“, trocken,  
Oberkircher Winzer 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2016er Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon Cuveé, trocken, „gehört zum Rehbock“  
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

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

### Erfrischendes:

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

### Wir benötigen Ihre HILFE 😊!

Zur „Pandemie Dokumentation“ benötigen wir  
von einem Gast pro Tisch, bzw. pro Haushalt folgende Angaben:

Name & Vorname:

Tag Ihres Besuchs & Uhrzeit Ihres Eintreffens:

Anzahl der Gäste an Ihrem Tisch

Telefonnummer:

**Vielen Dank, bleiben Sie gesund!**