

## *Aperitif*

### **Kuck Kuck Aperitif „Kirsche trifft Rotwein“**

Schwarzwaldlikör mit Haussekt 0,1l 4,50€

### **Aperol Spritz**

Aperol, Haussekt, Soda, Orange, Eiswürfel 0,25l 6,90€

### **Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc, Schweppes Russian  
Wild Berry, Eiswürfel und Himbeeren 0,25l 6,90€

## ***Jetzt ergibt alles einen Gin...***

### ***Monkey 47***

Schwarzwald Sloe Gin 2cl 3,80€

### **Gin-Tonic**

4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin,  
Thomas Henry Tonic Water 8,90€

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte  
an unser Servicepersonal.*

### ***Suppen***

Rinderbrühe mit Flädle	6,60€
Maronencremesuppe mit Datteln im Speckmantel	8,50€
Wildkraftbrühe mit Markklößchen	8,50€

### ***Salate***

Kleiner Salatteller	6,50€
Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,80€
Bunter marinierter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Früchten	17,50€
Bunter marinierter Salat mit einem rosa gebratenem Rumpsteak und Kräuterbutter	23,50€

### ***Flammkuchen***

Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10,90€
Flammkuchen mit Rahm, getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse	12,50€



## ***Wild, der Geschmack von Freiheit!***



### ***Spezialitäten vom heimischen Wild***

***Rehgulasch*** mit Preiselbeeren,  
hausgemachten Spätzle und Salat

21,50€  
Kl. Portion 19,70€

***Hirschkalbsbraten*** mit Preiselbeeren,  
Kroketten, hausgemachte Spätzle und Salat

25,50€  
Kl. Portion 23,70€

***Rehbraten*** in Pfifferling - Rahmsauce mit Preiselbeeren,  
Kroketten, hausgemachte Spätzle  
und Salat

26,50€  
Kl. Portion 24,70€

***Rehrücken*** rosa gebraten an geschmorten  
Karotten- Wirsinggemüse mit Rosmarinjus, Kroketten,  
hausgemachte Spätzle und Salat

38,00€

### **Unsere Weinempfehlung**

#### ***Weingut Schloss Ortenberg***

„FURORE“ ein Zusammenspiel von Cabernet Sauvignon,  
Spätburgunder und Merlo, Cuvee, trocken

0,1l 4,60€

#### ***Oberkircher Winzer***

Vinum Nobile Carbernet Sauvignon  
Qualitätswein, trocken

0,1l 4,60€

### ***Wildburger***

mit geröstetem Speck, Bergkäse, Rösti, Salatblatt, Tomaten  
Preiselbeer-Dijon-Senfsauce  
und Fry and Dip Kartoffelstreifen

17,90€

### ***Bergmannstöpfele***

Schweinelendchen in Rahmsauce,  
mit hausgemachten Spätzlen und Salat

22,50€

Kl. Portion 20,70€

### ***Grillteller***

Ein Mix aus Schwein und Pute mit Schaschlik Sauce,  
Kräuterbutter, Pommes und Salat

20,50€

Kl. Portion 18,80€

### ***Hirtenspieß***

gebratenes Schweinefilet an buntem Gemüse  
mit Schaschlik Sauce und Pommes

22,50€

Kl. Portion 20,70€

***Rosa gebratenes Rumpsteak*** mit Kräuterbutter an  
buntem Gemüse und Pommes

29,80€

Kl. Portion 27,90€

***Zwiebelrostbraten*** mit geschmorten Zwiebeln,  
hausgemachte Spätzle und Salat

29,80€

Kl. Portion 27,90€

***Paniertes Schweineschnitzel*** mit Pommes, Bratensauce  
und Salat

19,20€

Kl. Portion 17,50€

**Martinshof-Platte**  
**für zwei Personen**

Medaillons vom Schwein und Rind/ Rahm- und Bratensauce/  
winterlichem Marktgemüse/  
dazu hausgemachte Spätzle/ Pommes/ Kroketten/  
und Salat

**49,00€**

***Fisch***

***„Forelle Müllerin“*** in Mandelbutter gebraten mit  
Dampfkartoffeln und Salat 23,50€

*Wir beziehen unsere Schwarzwaldforellen von der Forellenzucht Lohmühle in  
Alpirsbach.*

*Hier werden die Forellen nach alter Tradition gezüchtet und wachsen unter  
artgerechter Haltung auf.*

**Unsere Weinempfehlung**

***Schloss Ortenberg***  
*Sauvignon blanc, Granit trocken* 0,1l 4.00€

***Vegetarisch***

***Veggie Burger***  
Brokkoli, Spinat, Grünkohl und Haferflocken  
mit Rösti, Bergkäse, Salat, Tomaten,  
Preiselbeer-Dijon-Senfsauce und Fry and Dip Kartoffelstreifen 17,90€

**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze und Salat 12,90€  
Kl. Portion 11,20€

## *Vesperkarte*

Wurstsalat mit Brot	10,90€
	Kl. Portion 9,10€
Schwäbischer Wurstsalat (Lyoner und Blutwurst) mit Brot	11,50€
	Kl. Portion 9,70€
Straßburger Wurstsalat (Lyoner und Käse) mit Brot	11,50€
	Kl. Portion 9,70€
Paar warme Bauernbratwürste mit geschmorten Zwiebeln, Bratensauce, Brot und Salat	12,50€
Hawaii- Toast <i>(gekochtem Schinken mit eingelegter Ananas, Preiselbeeren und Käse)</i>	12,80€
Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10,90€
Flammkuchen mit Rahm, getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse	12,50€
Martinshof-Toast <i>Schweinelendchen mit Rahmchampignons und Käse überbacken und Salat</i>	18,50€

## *D*essert... ein süßer Abschluss

<b>Heiße Liebe</b> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (mit Alkohol)</i>	7,80€
<b>Eiszwerg Anton</b> <i>Erdbeereis, Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne</i>	3,90€
<b>Affogato al caffè</b> <i>Vanilleeis mit Espresso und Sahne</i>	4,70€
<b>Schwedenbecher</b> <i>Vanilleeis mit lauwarmen Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	7,80€
<b>Dessertvariation</b> <i>Schokoladenmousse, Crème brûlée, und Waldfruchtsorbet</i>	11,20€
<b>Crème brûlée</b> <i>mit einem Waldfruchtsorbet und frischen Beeren</i>	10,20€
<b>Kleines Duett</b> <i>Ein Gläschen Crème brûlée mit einem Espresso</i>	6,40€
<b>Eine Schale Crème brûlée</b>	5,80€
<b>Ein Gläschen Schokoladenmousse</b>	4,90€
<b>Fruchtiges Waldfruchtsorbet (1 Kugel)</b> <i>mit frischen Beeren</i>	4,10€