

## **Aperitif – der perfekte Start**

<b>Kuck Kuck Aperitif „Kirsche trifft Rotwein“</b> (enthält Sulfite)		
Schwarzwaldlikör mit Hausekt	0,1l	4,80€
<b>Aperol Spritz</b> (enthält Farbstoff)	0,25l	7,20€
<b>Lillet Wild Berry</b> (enthält Sulfite)	0,25l	7,20€

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

<b>Monkey 47</b>		
Schwarzwald Sloe Gin	2cl	3,80€
<b>Gin-Tonic</b> (chininhaltig)		
mit Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Thomas Henry		8,90€

## **Alkoholfreie Drinks – erfrischend & fein**

<b>Fine Spritz Orangen Aperitivo</b> (enthält Farbstoff, Chinin)	0,25l	7,20€
<b>Holunder – Spritz</b> (enthält Farbstoff))	0,25l	7,20€
<b>Rhabarber – Spritz</b> (chininhaltig)	0,25l	7,20€

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

## **Suppen**

Kräftige Rinderbrühe mit feinen Kräuterflädle 6,90€

Cremige Maronensuppe  
mit Datteln im Speckmantel 8,80€

Aromatische Wildkraftbrühe mit Markklößchen 8,80€

## **Salate**

Kleiner gemischter Salat 6,90€

Feldsalat mit kross gebratenem Speck  
und knusprigen Kracherle 9,90€

Bunter, mariniert Salat mit zarten Putenstreifen  
und Früchten 17,90€

Bunter, mariniert Salat mit einem  
gebratenem Rumpsteak und Kräuterbutter 23,90€

## **Flammkuchen**

Elsässer Art - mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse 10,90€

Mediterrane Art - mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Fetakäse 12,50€



**Wild – so schmeckt Freiheit!**



KreisJägerVereinigung  
Rottweil

## Unsere Wild - Spezialitäten

**Rehgulasch** 22,30€  
mit hausgemachten Spätzle und einem bunten Salat Kl. Portion 20,30€

**Hirschkalbsbraten** in einer aromatischen Wildsauce, 26,30€  
knusprigen Kroketten, hausgemachten Spätzle Kl. Portion 24,30€  
und einem bunten Salat

**Rehbraten** in Pfifferling Rahmsauce, 27,30€  
knusprigen Kroketten, hausgemachten Spätzle Kl. Portion 25,30€  
und einem bunten Salat

**Rehrücken** - rosa gebraten, dazu geschmorte 38,00€  
Karotten, Wirsinggemüse an Rosmarin - Preiselbeerjus, serviert mit  
knusprigen Kroketten, hausgemachte Spätzle  
und frischen Salat

*Zu allen Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren.*

### Unser Wein - Tipp

**Weingut Schloss Ortenberg**  
„FURORE“ ein fruchtig – würziges Cuvee aus Cabernet Sauvignon,  
Spätburgunder und Merlo, trocken 0,1l 4,60€

**Wildburger**

mit geröstetem Speck, Bergkäse, Kürbiskernrösti, Salatblatt, Tomate,  
Preiselbeer-Dijon-Senfsauce  
und Fry and Dip Kartoffelstreifen 18,20€

**Bergmannstöpfle**

Zartes Schweinelendchen in cremiger Rahmsauce,  
mit hausgemachten Spätzle und Salat 23,30€  
Kl. Portion 21,30€

**Grillteller**

Ein Mix aus Schwein und Pute mit Schaschliksauce,  
Kräuterbutter, Pommes und Salat 21,30€  
Kl. Portion 19,30€

**Hirtenspieß**

gegrilltes Schweinefilet an buntem Gemüse  
mit Schaschliksauce und Pommes 23,30€  
Kl. Portion 21,30€

**Rumpsteak rosa gebraten**

mit Kräuterbutter an buntem Gemüse und Pommes 30,60€  
Kl. Portion 28,60€

**Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken**

mit goldbraun geschmorten Zwiebeln,  
hausgemachte Spätzle und Salat 30,60€  
Kl. Portion 28,50€

**Schweineschnitzel panierte**

mit Pommes, Bratensauce und Salat 19,80€  
Kl. Portion 17,80€

## **Martinshof-Platte** **für zwei**

Zarte Medaillons von Schwein und Rind  
an winterlichem Marktgemüse,  
dazu hausgemachte Spätzle, Pommes, knusprige Kroketten  
mit einer cremigen Rahmsauce und feinen Bratensauce  
und einem Salatteller

**52,00€**

## **Fisch**

„Forelle Müllerin“ in Mandelbutter goldbraun gebraten mit  
Dampfkartoffeln und Salat 24,20€

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

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

## **Unser Wein - Tipp**

### **Schloss Ortenberg**

Sauvignon blanc, Granit trocken  
Intensives Aroma von Maracuja, Stachelbeere und  
Zitrusfrüchten, mit lebendiger Säure 0,1l 4,00€

## **Vegetarisch**

### **Veggie Burger**

Brokkoli, Spinat, Grünkohl und Haferflocken Taler,  
mit Kürbiskernrösti, Bergkäse, Salatblatt, Tomate,  
Preiselbeer-Dijon-Senfsauce und Fry and Dip Kartoffelstreifen 18,20€

**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze und Salat 13,20€  
Kl. Portion 11,20€

## Vesper

<b>Wurstsalat</b> mit Bauernbrot	11,20€ Kl. Portion 9,40€
<b>Straßburger Wurstsalat</b> Lyoner und Käse, mit Bauernbrot	11,80€ Kl. Portion 10,00€
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> Lyoner und Blutwurst, mit Bauernbrot	11,80€ Kl. Portion 10,00€
<b>Bauernbratwurst (1 Paar)</b> Gerauchte Bauernbratwurst mit geschnittenen Zwiebeln, Bratensauce, Bauernbrot und einem Salatteller	12,90€
<b>Hawaii Toast</b> mit gekochtem Schinken, Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken	13,10€
<b>Martinshoftoast</b> gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahmsauce, Käse überbacken und Salatteller	18,90€
<b>Flammkuchen</b>	
Elsässer Art - mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10,90€
Mediterrane Art - mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse	12,50€