

Aperitif – der perfekte Start

Kuck Kuck Aperitif „Kirsche trifft Rotwein“ (enthält Sulfite)

Schwarzwaldlikör mit Haussekt	0,1l	4,80€
-------------------------------	------	-------

Aperol Spritz (enthält Farbstoff)

0,25l	7,20€
-------	-------

Lillet Wild Berry (enthält Sulfite)

0,25l	7,20€
-------	-------

Jetzt ergibt alles einen Gin...

Monkey 47

Schwarzwald Sloe Gin	2cl	3,80€
----------------------	-----	-------

Gin-Tonic (chininhaltig)

mit Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin & Thomas Henry	8,90€
--	-------

Alkoholfreie Drinks – erfrischend & fein

Fine Spritz Orangen Aperitivo (enthält Farbstoff, Chinin)

0,25l	7,20€
-------	-------

Holunder – Spritz (enthält Farbstoff)

0,25l	7,20€
-------	-------

Rhabarber – Spritz (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, mariniertes Salat mit zarten Putenstreifen und Früchten	17,90€
Bunter, mariniertes 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!



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 Krokettten, hausgemachten Spätzle Kl. Portion 24,30€
und einem bunten Salat

Rehbraten in Pfifferling Rahmsauce, 27,30€
knusprigen Krokettten, 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 Krokettten, 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€

Bergmannstöpfele

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

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