

DRINKS ZUM START INS FRÜHJAHR

MUNDART Dialecto

Bitterorange, Thymian, Grapefruit, Rosmarin
Dialecto | Sekt | Soda | Auch alkoholfrei möglich
€ 7,50

Grapefruit Rosmarin Fizz

Gin | Grapefruitsaft | Rosmarin | Soda
€ 7,50

Rosato Tonic

Ramazzotti Aperitivo Rosato
Tonic Water | Limette
€ 7,50

WILD Virgins (alkoholfrei)

Orange Aperitivo | Tonic
€ 6,50

AUF DER SPUR VON GENUSS...

*Was unser Geheimnis ist?
Zunächst einmal kochen wir mit
Hingabe, Leidenschaft und
Könnerschaft.*

Unsere Zutaten

*Bester Genuss im Schwarzwald
durch eine natürliche Küche, die
sich an qualitativ hochwertigen
regionalen Produkten der Felder,
Flüsse, Wälder und Wiesen der
Heimat orientiert.*

Das Ergebnis:

*Eine natürlich leckere Küche im
Gleichklang mit unserer Umgebung.*

ZUM TEILEN

Dip des Tages
mit Rudis Hausbrot
und gepickeltem Gemüse
€ 5,00

Schwarzwälder Schinken Brettle

vom Metzger Gustav Winterhalter aus Elzach
mit Rudis Hausbrot
€ 9,50

 **3erlei Versucherle**
aus dem Naturpark
€ 13,50

VORSPEISEN

SPARGELSUPPE

Schwarzbrotcroutons | Rahm
€ 9,00

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

Chicorée | Orange | Pinienkerne
€ 15,50

SPARGEL BOWL

Radieschen | Gurke | Kresse | Röstbrot
€ 12,50

ANIS-ZITRONEN-LACHS

Radieschen | Gurke | Joghurt | Bärlauchwaffel
€ 16,50

FRÜHLINGSSALAT

Gebackenes Ei | Ital. Landschinken | Kerne
€ 11,00 | € 19,50

LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

SPARGEL - SPAGHETTI

Oliven | Kirschtomate | Pinienkerne
€ 19,50
+ Gamba Pil-Pil + € 9,50

RAGOUT

GRÜNER & WEIßER SPARGEL
Gnocchi | Kräuter € 21,50
+ Gebratene Wildbratwurst € 8,50

AUBERGINE

Schalotten Confit | Miso
Backkartoffeln | Sesam
€ 25,50

BÄRLAUCH RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Ricotta | Pinienkerne | Kirschtomaten
€ 24,50

SPARGEL GENUSS

BADISCHER BIOLAND SPARGEL

-Fam. Landmann aus Freiburg am Kaiserstuhl-

Kartoffele oder Kräuterpfannkuchen
Sauce Hollandaise oder Geschmolzene Butter € 28,50

WAHLWEISE MIT:

- Rohem & gekochtem Schinken + € 9,00
- Paniertem Kalbsschnitzel + € 15,50
- Gebratenem Zander + € 12,50

FISCH

Lachsforelle
Polentakruste | Backkartoffeln
Brokkoli-Pastinakenpüree
€ 29,50

 Schwarzwaldforellenfilets
-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Zitronenbutter | Kartoffeln | Salat
€ 32,50

HIRSCHEN KLASSIKER

 Hirsch- & Rehragout
Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

Schweizer Schnitzel
Pommes frites | Salat
€ 26,50

Altdeutscher Topf
Schweinefilets | Käsespätzle |
Champignons | Salat
€ 27,50

FLEISCH

Poularden-Involtini
Hausgemachte Gnocci | Kirschtomaten | Oliven
€ 26,00

Roastbeef
Dauphine Kartoffeln | Petersiliensalsa
€ 36,50

Rosa Lammrücken 
Kartoffel-Bärlauchgratin | Speckbohnen
€ 31,50

Hirschen Wilderer Teller 
Dreierlei Wildspezialitäten | Spätzle
Gefüllte Preiselbeer Birne | Salate
€ 35,00

BURGER

Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun

 Hirschen Burger
Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuterauili | Parmesanpommes
€ 23,30

 Veggie Burger
Grillkäse vom Qulibri Hof aus Tennenbronn
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes
€ 19,50

DESSERT LIEBE

FRISCHKÄSE EIS

-Gepfeffert- | Rhabarber Kompott
€ 4,50

TANNENHONIGEIS

-Eberhards Traditions Dessert-
Zibärtele | Honig
€ 11,50

MATCHA-KÜCHLEIN

Salzkaramelleis | Griechischer Joghurt
€ 8,50

RHABARBER

Crumble | Joghurt
€ 9,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTELLER

€ 12,50

FLÜSSIGES DESSERT

Oberkircher Spätburgunder Beerenauslese

-Im Barrique gereift-
5cl | € 6,50

WILD | Haselnuss Gold
2cl | € 6,10

Weitblick | Zibärtele
-aus blauen & gelben Zibarten gebrannt-
2cl | € 6,10

Mr. Cukoo | Schwarzwälder Kräuterlikör
2cl | € 4,90