

## SOMMER DRINKS

### Limetten Gin Fizz

Gin | Limettensirup | Gurke  
€ 8,40

### MUNDART Dialecto

Bitterorange, Thymian, Grapefruit, Rosmarin  
Dialecto | Sekt | Soda | Auch alkoholfrei möglich  
€ 7,90

### Le Pample

Lillet Blanc | Pink-Grapefruit-Saft | Zitrone  
€ 8,00

### WILD Virgins

Orange Aperitivo | Tonic  
€ 7,00

## 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

### PFIFFERLING SUPPE

Kräuter | Schwarzbrotcroutons  
€ 9,00

### BUNTE TOMATEN

Burrata | Rucola | Geröstetes Brot  
€ 13,50

### ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

-Gratiniert-

Panko | Pfifferlinge | Speck | Kräuter  
€ 15,50

### GEBACKENE ROMATOMATEN

Belugalinsensalat | Pochiertes Ei  
Orientalischer Nusscrumble  
€ 12,50

### SOMMERSALAT

Gegrillte Wassermelone | Feta  
Parmaschinken | Pinienkerne  
€ 14,50 | € 22,50

## LEICHTE SOMMERKÜCHE

### TOMATEN FRITTERS

- Frittierte Küchlein -

Weißer Bohnencreme | Dill | Oregano  
€ 23,50

### WASSERMELONENSTEAK

- 24 Std. bei 85° gegart -

Feta | Sesam | Schalotten Confit | Bulgur  
€ 24,50

### PFIFFERLINGE

Pasta | Schnittlauch  
€ 19,50

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

 Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.

## SOMMERGENUSS

### FLEISCH

#### Ossobuco vom Hirsch

-Geschmorte Scheibe vom Hirschbein-  
Risotto | Schmorgemüse  
€ 28,50

#### Rehrücken im Tramezzinimantel

Schupfnudeln | Spitzkohl | Pfifferlinge  
€ 34,00

#### Kalbsrücken

Kräutersalsa | Ratatouille  
Röstkartoffeln  
€ 29,50

#### Tagliata vom Rind

-Kurz gebratenes Roastbeef-  
Pasta | Ruccola | Kirschtomaten  
€ 36,50

#### Hirschen Wild BBQ

Wildschweinrücken | Rehschnitzel | Wildbratwurst  
Mini Pulled Pork Burger von der Wilden Sau  
Cole Slaw | Farmerkartoffeln  
€ 32,50

### HIRSCHEN KLASSIKER

#### Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat  
€ 26,50

#### Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat  
€ 29,80

#### Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignons | Salat  
€ 27,50

### FISCH

#### Zander

Tomatenhummus  
Kichererbsensalat  
Petersilien-Kapern-Salsa  
€ 26,50

#### Schwarzwaldforellenfilets

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

### SALATBOWL

Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate  
Tomaten | Radieschen | Kresse | Kerne | Feta  
€ 19,50

#### WAHLWEISE MIT:

- Maispouarden Streifen + € 6,00
- Roastbeef Streifen + € 6,00
- Fisch Filets + € 6,00

### BURGER

Unsere Hirschen Burger servieren wir  
im hausgemachten Brioche Bun

#### Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |  
Bergkäse | Kräuteraiole | Parmesanpommes  
€ 23,30

#### Veggie Burger

Grillkäse vom Mooshof aus Tennenbronn  
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes  
€ 21,50

## DESSERT LIEBE

### SPÄTZLE EIS AM TISCH

*Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch*

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsoße und süßer Schmelze
  - Hausgemachter Erdbeersoße und weißer Schokolade
- € 8,50

### MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

### HIRSCHEN DESSERTTELLER

€ 12,50

### MINI PAVLOVA

Vanillecreme | Beeren  
€ 6,00



### BEERENGAZPACHO

Hausgemachtes Lavendeleis | Baiser  
€ 8,00

### KIRSCHPLOTZER

*-Kirschen vom Schwarzenbruch-*  
Hausgemachtes Kirschsorbet  
€ 8,50

### FLÜSSIGES DESSERT

Oberkircher Spätburgunder Beerenauslese

*-Im Barrique gereift-*  
5cl | € 6,50

WILD | Haselnuss Gold  
2cl | € 6,40

Weitblick | Zibärtele  
*-aus blauen & gelben Zibarten gebrannt-*  
2cl | € 6,40

Mr. Cukoo | Schwarzwälder Kräuterlikör  
2cl | € 5,10