

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

BÄRLAUCHSUPPE

Ricotta Nocke | Rahm
€ 9,00

FRÜHLINGSSALAT

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

ANIS-ZITRONEN-LACHS

Radieschen | Gurke | Joghurt |
Bärlauchwaffel
€ 16,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

Chicorée | Orange | Pinienkerne
€ 15,50

KICHERERBSEN HOCH 3

Falafel | Hummus | Salat
€ 13,50

FRÜHLINGS-TABOULEH

Feta vom Qulibri Hof in Schramberg
Bulgur | Sesamcreme | Apfel
€ 11,50

LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

GEBRATENE SALATHERZEN

Parmesancreme | Grapefruit | Arancini*
€ 22,50

AUBERGINE

Sesam | Miso | Schalotten Confit | Backkartoffeln
€ 25,50

BÄRLAUCH RAVIOLI

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

*Frittiertes und gefülltes Reisbällchen

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

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

FRÜHLINGS GENUSS

FLEISCH

Poularden-Involtini

Hausgemachte Gnocci | Kirschtomaten | Oliven
€ 26,00

Roastbeef

Dauphine Kartoffeln | Petersiliensalsa
€ 36,50

Wildschweintrücker

Steinpilzrisotto | Preiselbeerjus
€ 29,50

Rosa Lammrücken

Kartoffel-Bärlauchgratin | Speckbohnen
€ 31,50

Hirschen Wilderer Teller

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

FISCH

Lachsforelle

-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Polentakruste | Brokkoli-Pastinakenpüree
Backkartoffeln
€ 29,50

Schwarzwaldforellenfilets

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

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuterauflage | Parmesanpommes
€ 23,50

Veggie Burger

Grillkäse vom Mooshof aus Tennenbronn
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes
€ 19,50

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,50

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle
Champignons | Salat
€ 27,50

DESSERT LIEBE

FRISCHKÄSE EIS

-Gepfeffert- | Beerenkompott
€ 4,50

TANNENHONIGEIS



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

MATCHA-KÜCHLEIN

Salzkaramelleis | Griechischer Joghurt
€ 8,50

LIMETTEN-QUARK-KNÖDEL

Kokos | Süße Radieschen
€ 9,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTTeller

€ 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