

WINTER DRINKS

Ketterer Black Forest Stout
Naturtrüb | Kastanienbraun | Sahniger Schaum
0,25l | € 3,50

Glühwein Sprizz
Glühwein | Sekt | Orangenlikör |
Mineralwasser | Gewürze
€ 7,50

Hirschen Cocktail
Gin | Mr. Cuckoo | Zitrone | Tonic
€ 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

Schmalz Töpfle
mit Rudis Hausbrot
und gepickeltem Gemüse
€ 5,00

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

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

VORSPEISEN

PETERSILIENWURZELSUPPE 
Gewürzchips | Kräuter
€ 9,00

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO 
Hokaidokürbis | Kürbiskerne | Ruccolapesto
€ 15,50

FELDSALAT 
- Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Futterer
aus Forchheim am Kaiserstuhl-
Speck | Kerne | Croutons
€ 11,50 | € 19,50

GESCHMORTER SPITZKOHL 
Linsencreme | Miso | Dill
€ 12,50

GEBACKENE BLUTWURST
Apfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf
€ 15,50

LEICHTE WINTERKÜCHE

PASTINAKENSTEAK 
Trüffelpolenta | Waldpilze
€ 22,50

KNÖDEL TRIO 
Kaspressknödel | Rote Beete Knödel
Spinat-Semmelknödel | Nuss Butter
€ 24,50

RÖSTKÜRBIS 
Dinkelrisotto | Mariniert Feta | Kerne
€ 21,00

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

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

WINTERGENUSS

FLEISCH

Ochsenbacke
Schalotten-Pilz-Flan | Fregola Sarda*
*Nudelspezialität in Form kleiner Kugeln
€ 28,50

Wildschweinrücken 
Rahmwirsing | Macairekartoffeln
€ 28,50

Hirschen Wilderer Teller 
Dreierlei Wildspezialitäten | Spätzle
Gefüllte Preiselbeer Birne | Salate
€ 34,50

Kalbsfilet
ErbSEN Minz Püree | Dauphine Kartoffeln
€ 29,50

Entenkeule und Brust
Rotkraut | Kartoffelknödel | Preiselbeerjus
€ 29,90

Skrei
Senfbutter | Linsen | Apfel | Koriander
€ 26,50

Zander
Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf
€ 27,50

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

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

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

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
€ 29,80

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



DESSERT LIEBE

CRÈME BRÛLÉE
€ 4,50

APELCRUMBLE
Weißes Kaffeeei
€ 9,50

**MINI DESSERT
DES TAGES**
€ 3,50

**HIRSCHEN
DESSERTTELLER**
€ 12,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
-Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min-
Karamelleis | Kaki
€ 13,00

SCHOKOLADENMOUSSE
Beeren Ragout
€ 8,50

FLÜSSIGES DESSERT

WILD | Haselnuss Gold
2cl | € 6,10

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

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