

DRINKS ZUM START INS FRÜHJAHR

MUNDART Dialecto

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

Grapefruit Rosmarin Fizz

Gin | Grapefruitsaft | Rosmarin | Soda
€ 7,50

Rosato Tonic

Ramazotti Aperitivo Rosato
Tonic Water | Limette
€ 7,90

WILD Virgins (alkoholfrei)

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

BÄRLAUCHSUPPE

Grießnocke | Rahm
€ 9,00

FRÜHLINGSSALAT

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

FISCHKLÖSSCHEN

Blattspinat | Rieslingschaum
€ 9,50

ZIEGENKÄSE LAUCH FRÜHLINGSROLLE

Petersiliensalat | Misocreame
€ 12,50

ANIS-ZITRONEN-LACHSFORELLE

-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Hausgebeizt | Radieschen | Gurke | Joghurt | Bärlauchwaffel
€ 15,50

VITELLO FORELLO

-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Kapern | Pilzeis | Eigelbcreme
€ 16,50

LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

RISOTTO

Bärlauch | Kirschtomaten
Gebackener Ziegenkäse
€ 21,50

GEBRATENE SALATHERZEN

Parmesancreme
Grapefruit | Arancini*
€ 22,50
*Frittiertes &
gefülltes Reisbällchen

BÄRLAUCH RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Ricotta | Pinienkerne | Kirschtomaten
€ 23,50

AUBERGINE

Sesam | Miso | Schalotten Confit
Backkartoffeln
€ 25,50

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

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

FRÜHLINGS GENUSS

FLEISCH

POULARDEN-INVOLTINI

Hausgemachte Gnocci
Tomatensugo | Lauchzwiebeln
€ 26,00

LAMM STEAK HÜFTE

Speckbohnen
Bärlauch-Kartoffel Gratin
€ 24,50

ROASTBEEF

Dauphine Kartoffeln | Petersiliensalsa
€ 36,50

SALSICCIA VON DER WILDEN SAU

Rigatoni | Bärlauch | Kirschtomaten
€ 21,50

HIRSCHEN WILDERER TELLER

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

FISCH

SCHWARZWALDFORELLENFILETS

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

ZANDER SALTIMBOCCA

-gefüllt mit Salbei & Ital. Landschinken-
Hausgemachte Gnocci | Kirschtomaten | Oliven
€ 29,50

FISCH GRILLTELLER

Pochierte & gebratene Fischspezialitäten
Spinat | Reis
€ 32,00

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

HIRSCHEN BURGER

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuteraiole | 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
€ 27,50

HIRSCH- & REHRAGOUT

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

ALTDEUTSCHER TOPF

Schweinefilets | Käsespätzle
Champignons | Salat
€ 28,50

DESSERT LIEBE

APFELCRUMBLE

Kaffee Eis
€ 4,50

SCHOKOLADENGANACHE

Haselnuss | Salzkaramell
€ 8,50

MATCHA CRÈME BRÛLÉE

Cassis Sorbet
€ 7,50

LIMONCELLO TARTE

Nusspesto | Mascarponeeis
€ 6,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTELLER

€ 12,50

FLÜSSIGES DESSERT

WILD | Haselnuss Gold
2cl | € 6,10

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

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