

HERBST DRINKS

HONIG BIRNE MARGARITA

Tequila | Birnensaft | Honig | Zimt
€ 8,00

HIRSCHEN COCKTAIL

Gin | Rosmarinsirup | Mr. Cuckoo
(Schwarzwald Kräuterlikör)
€ 7,50

SPICED PUMPKIN GIN

Gin | Spiced Pumpkin | Zitronensaft
€ 7,50

HERBST SPRIZZ (alkoholfrei)

Crodino | Ginger Beer | Johannisbeersirup
€ 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

KÜRBISCREMESUPPE

Nuss Crunch | Kürbiskernöl
€ 9,00

OFENKÜRBIS

Ziegenkäse vom Monte Ziege
Karamellisierte Kerne | Curry Crunch
€ 14,50

WILDBRATWURST

Linzen | Balsamico | Wild Jus
€ 16,50

MARINIERTER HIRTENKÄSE

Feigencarpaccio | Orange |
Senf | Ital. Landschinken
€ 15,00

GERÄUCHERTE FORELLE

Rösti | Radieschen | Frischkäse | Meerrettich
€ 16,50

WILD PATÉ

Röstbrot | Birne-Zwiebelchutney
€ 15,50

LEICHTE HERBSTKÜCHE

GRAUPEN RISOTTO

Kürbis | Weintraube | Kokosmilch
€ 21,50

SEMMELKNÖDEL

Rahm Waldpilze | Schnittlauch
€ 19,50

KÜRBIS RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Birne | Weintraube | Kürbiskerne
€ 24,50



Veganes Gericht oder vegane Option möglich



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

HERBST GENUSS

FLEISCH

ROASTBEEF

Selleriepüree | Rosenkohl | Apfel € 36,50

POULARDENBRUST

Grünes Rahmgemüse | Dauphine Kartoffeln € 26,00

ENTENBRUST

Gerösteter Kürbis | Schupfnudeln € 29,90

REHRÜCKEN

Graupenrisotto | Waldpilze | Wirsing | Haselnüsse € 36,50

HIRSCHEN WILDERER TELLER

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

HIRSCHEN KLASSIKER

SCHWEIZER SCHNITZEL

Pommes frites | Salate € 27,50

RAGOUT VON HIRSCH | REH | WILDEN SAU

Preiselbeeren | Spätzle | Salate € 29,80

ALTDEUTSCHER TOPF

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignonrahm | Salate € 28,50



FISCH

KABELJAU

Rahmwirsing | Röstkartoffeln € 22,50

SEETEUFEL

Süßkartoffelpüree | Romanesco € 27,50

SCHWARZWALDFORELLENFILETS

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

BURGER

*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

AUS OMA LIESL'S KÜCHE

LIEBLINGSGERICHTE VON STEFAN'S OMA

RAHMBRATEN VOM SCHWEIN

Hausgemachte Spätzle | Salate
€ 22,50

BLUTWURST BRÄGELE

Spiegelei | Krautsalat
€ 16,50





DESSERT LIEBE

SPÄTZLE EIS AM TISCH

Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsoße und süßer Schmelze
 - Süßer Kürbissoße, Kürbiskernöl und weißer Schokolade
- € 8,50

GEBACKENE BIRNE 🌿

Ahornsirup | Joghurt
€ 9,00

ZWETSCHGENCRUMBLE 🌿

Zimt Eis
€ 8,00

SCHOKOLADEN ZIGARRE

Schokoladenmousse | Mohn Asche
€ 6,00

**MINI DESSERT
DES TAGES**

€ 3,50

**HIRSCHEN
DESSERTTELLER**

€ 12,50

Liebe Gäste eine Allergen Karte halten wir für Sie auf Wunsch zur Verfügung. Fragen Sie uns gerne, wenn Sie Lactose, Gluten freie & vegane Gerichte wünschen