

## WEIN EMPFEHLUNG DES MONATS

- MIT DEN WOLKEN ZIEHEN -  
**Weissweincuvée trocken**  
Weingut Kiefer, Kaiserstuhl  
0,1L € 4,30 | 0,25L € 8,60

## DRINKS FÜR SOMMERABENDE

**ROSÉ LEMON**  
Rosé | Bitter Lemon | Limette € 7,90

**CRODINO MARACUJA** (alkoholfrei)  
Orange | Maracuja | € 7,00

**Holunder Blüten Wunder LIMONADE**  
Quitte | Rhabarber | Ingwer | € 6,10

## 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

**GAZPACHO -kalt-**  
Hausgemacht Kräuter Focaccia  
€ 9,00

**BUNTE TOMATEN**  
Burrata | Rucola | Geröstetes Brot  
€ 13,50

**LACHSFORELLE**   
- Geräuchert & Kurz gebraten -  
Pfefferkruste | Gurke | Dillvinaigrette  
€ 16,50

**GEBACKENE ROMATOMATEN**  
Belugalinsensalat | Pochiertes Ei  
Orientalischer Nusscrumble  
€ 12,50

 **ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO**  
Gegrillte Wassermelone | Minze  
Ital. Landschinken  
€ 15,50

## LEICHTE SOMMERKÜCHE

**GRÜNES CURRY**   
Kokosmilch | Gemüse | Quinoa Reis  
€ 23,50

**WASSERMELONENSTEAK**   
- 24 Std. bei 85° gegart -  
Feta | Sesam | Schalotten Confit | Bulgur  
€ 24,50

**WALDPILZ RAVIOLI**  
-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-  
Frühlingslauch | Kirschtomaten | Parmesan  
€ 24,50



## SOMMERGENUSS

### FLEISCH

#### OSSOBUCO VOM HIRSCH

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

#### ROSA LAMM STEAK HÜFTE

Kräuterkruste | Ratatouille | Kartoffelgratin  
€ 34,50

#### NUSSSCHNITZEL VOM REHBOCK

Sommergemüse | Spätzle  
Preiselbeerjus  
€ 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  
€ 27,50

#### HIRSCH- & REHRAGOUT

Preiselbeeren | Spätzle | Salat  
€ 29,80

#### ALTDEUTSCHER TOPF

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignons | Salat  
€ 28,50

### FISCH

#### ZANDER

Tomaten | Kapern | Oliven  
Ofenkartoffeln  
€ 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

### CRÈME BRÛLÉE

Passionsfruchtsorbet  
€ 6,00



### BEERENGAZPACHO

Hausgemachtes Lavendeleis | Baiser  
€ 8,00

### KIRSCHPLOTZER



*-Kirschen von Doris-*

Hausgemachtes Joghurt-Kirsch Eis  
€ 8,50

### FLÜSSIGES DESSERT

WILD | Haselnuss Gold  
2cl | € 6,40

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

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