

« SPEISEKARTE »

Suppen

Kraftbrühe Flädle 	6,00 €
Kraftbrühe Markklößchen	6,50 €

Salate

Kleiner bunter Salatteller  *	6,20 €
Bunter Salatteller	
mit Ei  *	12,50 €
mit gebratenen Putenstreifen  *	17,50 €
mit gebratenen Schnitzelstreifen  *	15,90 €
mit gebratenen Steakstreifen Dry Aged  *	20,50 €
mit gebratenem Lachsforellenfilet  *	19,50 €

Vorspeisen

1/2 geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich Toast Butter 	11,50 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken „Elsässer Art“ frisches Baguette	9,50 €

*Saisonbedingt stammen die Zutaten für diese Gerichte nicht aus Baden-Württemberg!

« SPEISEKARTE »

Traube Klassiker

Schwarzwaldpfännchen

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Blutwurst  14,50 €

Dry Aged Rinderstreifen | Cognac-Rahm-Soße | Fischingers feine Nudeln  29,50 €

**Sucht Euch bei den folgenden Gerichten, *eine* Beilage unten einfach selbst aus,
weitere Beilagen kosten den normalen Preis, siehe Vesperseite....**

Schweineschnitzel paniert | Bratenjus  17,50 €

Jägerschnitzel | Champignonrahmsoße  19,50 €
Schweinefleisch unpaniert

Wiener Schnitzel  25,90 €

Kalbfleisch paniert

Info, Auszug aus Wikipedia:

Zur Zubereitung werden etwa 4 mm dünne und leicht geklopfte Kalbsschnitzel leicht gesalzen, zuerst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und schließlich in Semmelbröseln gewendet. Die Brösel dürfen dabei nicht angedrückt werden, damit die Panierung trocken bleibt und „soufflieren“ kann, also das Schnitzel nach dem Backen nur locker umhüllt. Während des Backens wird das Schnitzel mehrfach leicht in der Pfanne hin und her geschwenkt – durch das heiße Fett auf der Oberseite legt sich die Panierung nicht gänzlich an das Fleisch an und geht dadurch etwas auf.

Cordon Bleu | frisches Gemüse der Saison | Bratenjus  28,50 €
Kalbfleisch paniert

250g Rumpsteak Deutsches Färsenrind Dry Aged | Kräuterbutter | Bratenjus  30,50 €

250g Rumpsteak Deutsches Färsenrind Dry Aged | gebratene Zwiebeln | Bratenjus  30,50 €

250g Pfeffersteak Deutsches Färsenrind Dry Aged | Cognac Rahmsoße | grüner Pfeffer  30,90 €

Putenrahmgeschnetzeltes  19,50 €

Putensteak Schwarzwald
Bergkäse | Tomate | Bacon *  23,90 €

Pommes frites | Kroketten | Dauphin-Kartoffeln | Fischingers Feine Nudeln 0,00 €

Hausgemachte Spätzle | Bratkartoffeln | Aufpreis 1,00 €

Frisches Gemüse | Aufpreis 3,00 €

Extra Soße (Cognac-Rahm-Soße, Champignon Soße, Cognacrahmsoße mit grünen Pfeffer) 2,50 €

Extra Soße (Bratenjus) 1,50 €

Auf Wunsch erhalten Sie die meisten Speisen auch in einer kleineren Version. Sprechen Sie uns einfach an.

« SPEISEKARTE »

Leckere Gerichte, mal ohne Fleisch

Hausgemachte Käsespätzle I gebratene Zwiebeln 	14,90 €
Hausgemachte Spinatknödel I Salbeibutter I Bergkäsespänen 	14,90 €
Gemüserösti  *	
Bergkäse überbacken	16,90 €
Gemüse - Ragout I Tomatensauce I Bratkartoffeln  * auf Wunsch auch vegan möglich	16,90 €

Frisches vom Fisch

Von Forellen Kraus aus Bühlertal

Nudeln I gebratenes Lachsforellenfilet gewürfelt 	19,50 €
Tomaten I Rucola I Chili I Knoblauch I Bergkäsespänen	
Forelle „Müllerin“ I Knoblauchbutter I Dampfkartoffeln 	
gebraten	21,50 €
Forelle I Mandelbutter I Dampfkartoffeln 	
gebraten	22,50 €
auf Anfrage:	
Forelle „blau“ I zerlassene Butter I Dampfkartoffeln 	
gekocht	21,50 €

Auf Wunsch erhalten Sie viele Speisen auch in einer kleineren Version. Sprechen Sie uns einfach an.

*Saisonbedingt stammen die Zutaten für diese Gerichte nicht aus Baden-Württemberg!

« SPEISEKARTE »

Vesperzeit ab 17 Uhr

Speckeier im Pfännchen 	6,90 €
Strammer Max I Salatgarnitur 	12,50 €
Toast Hawaii I Salatgarnitur	11,90 €
1 Dutzend Weinbergschnecken “Elsässer Art”	16,90 €
Schweineschnitzel I Bratensauce 	15,50 €
Jägerschnitzel I Champignonrahmsauce 	16,50 €
Wiener Schnitzel 	23,00 €
250g Rumpsteak Dry Aged I Kräuterbutter 	27,90 €
250g Rumpsteak Dry Aged I gebratenen Zwiebeln 	27,90 €
250g Rumpsteak Dry Aged I Cognacrahmsauce I grüner Pfeffer 	28,90 €
Wurstsalat 	13,50 €
Straßburger Wurstsalat 	13,50 €
Käsesalat 	14,50 €
Teufelsalat	
klein	13,50 €
groß	17,50 €
Schwarzwälder Schinken I Butter 	12,50 €

Zu unseren Vespern reichen wir Baguette oder frisches Brot, auf Wunsch gerne auch glutenfreie Brötchen.

Pommes frites I Kroketten I Dauphin-Kartoffeln I Fischingers Feine Nudeln	4,00 €
Hausgemachte Spätzle I Bratkartoffeln	5,00 €
Frisches Gemüse	6,00 €
Extra Soße (Cognac-Rahm-Soße, Champignon Soße, Cognacrahmsauce mit grünen Pfeffer)	2,50 €
Extra Soße (Bratenjus)	1,50 €

« SPEISEKARTE »

Was Süßes zum Schluss?

Gemischtes Eis 3 Kugeln Schoko-Vanille-Erdbeer	4,50 €
Gemischtes Eis Sahne 3 Kugeln Schoko-Vanille-Erdbeer	5,00 €
Vanilleeis heiße Himbeeren Himbeergeist Sahne	7,50 €
Vanilleeis heiße Schokosauce Sahne	6,90 €
Krokantbecher	
Vanilleeis Schokoeis Eierlikör Sahne Krokant	7,50 €
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis Schokoeis Sauerkirschen Kirschwasser Sahne Schokostreusel	7,50 €
Duett	
Hausgemachtes Kaffee-Eis Espresso	5,50 €
Affogato	
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis Sahne	9,50 €
wird frisch gebacken, deshalb dauert die Zubereitung mindestens ca. 13 Minuten	
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet	5,50 €
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet Affentaler Riesling Sekt	7,00 €