



Topfguckerwoche

DIENSTAG, 21. BIS SONNTAG, 26. JANUAR

Täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und
von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr.

Gerne laden wir Sie in unsere **KÜCHE** ein uns über die Schulter zu schauen. Werfen Sie einen Blick in unsere Töpfe und Pfannen und erleben Sie den Alltagsbetrieb unseres Küchenteams hautnah mit. Auch unsere Steinofnbäckerei, in der wir nach unserem selbst auferlegten Reinheitsgebot unser Dinkel-Steinofenbrot herstellen, ist für Sie geöffnet.

Zum Apéro nach Ihrer Bestellung laden wir Sie in die Küche ein. Schauen Sie doch mal rein in Küche, Töpfe und Pfannen!



Als Aperetiv empfehlen wir:
Waldhaus Aperol Weisse
Schwarzwald-Weisse mit Sekt und Aperol
0,2l 5,30 €

Der perfekte Speisenbegleiter:
Waldhaus ohne Filter dunkel 0,3l 3,50 € / 0,5l 4,20 €
Waldhaus Hopfenzauber 0,33l Fl. 5,00 €

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE BRÄTNOCKERL & FLÄDLE
Fleischbrühe mit hausgemachten Brätnockerl - Flädle 4,50 €



MAISCREMESUPPE 5,00 €
mit schwarzem Trüffel 7,50 €



FELDSALAT gebratener Speck - Kracherle - Kernöl,
Stammwürze-Essigsauce - Steinofenbrot 8,00 €



JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL
Blattspinat - Pinienkerne - Steinofenbrot 12,50 €



HAUPTGÄNGE KALB VOM BIO-HOFGUT BREIWIESEN DEMETER LANDWIRTSCHAFT

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KALB UND SCHWEIN
Salbei - Butter - Bergkäse 13,00 €
als Vorspeise 8,00 €

KALBFLEISCH-PFLANZERL – gebraten - Kartoffelsalat 19,00 €

KALBS-RAGOUT – Spinatbrotknödel 22,00 €

SPINAT-BROT-BERGKÄSE-KNÖDEL
Salbei - Butter - Pamesan 14,00 €

„SCHMANKERL-PLATTE“
Dunkelbier-Kraut - Kochspeck - Rostbratwürstl,
Krustenbraten - hausgemachte Kartoffelschupfnudeln 18,50 €



BAYERN CORDON BLEU
Hinterschinken - Obazder - Würfel-Kartoffeln aus der Pfanne ... 17,50 €



OCHSENHUFTSTEAK „STROGANOFF“
Paprika - Zwiebel - Gurke - Sauerrahm - Spätzle 20,00 €



OCHSENHUFT-MEDAILLONS VOM GRILL
Rotweinsauce - Risotto - gehobelter schwarzer Trüffel 25,00 €



TOPFGUCKER „HAPPY HOUR“ VON 10 BIS 11:30 UHR

ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRST' (2 Stück)
mit Brez'n und süßem Händelmeier Senf 8,00 €
und eine Halbe SCHWARZWALD WEISSE 8,00 €
oder eine Halbe SCHWARZWALD WEISSE Alkoholfrei 8,00 €





Topfguckerwoche

MINI DESSERT & MAXI GESCHMACK

ESPRESSO-GENUSS

Espresso - hausgemachtes Mousse au Chocolat 4,50 €



SCHWARZWALDBECHER

Vanille-Eis - Schokoladen-Eis - selbst eingelegte Kirschen

Kirschwasser - geschlagene Sahne 4,00 €



BAILEYS-BANANEN-BECHER

Vanille-Eis - Schokoladen-Eis - Baileys - geschlagene Sahne 4,00 €



HAUSGEMACHTES BIRRA-MI-SU

Bisquit mit Malzbier & Frischkäse - Karamellbananen 6,50 €



MARDERS BLUTORANGEN-GEIST

Espresso 8,00 €

WEINE AUS BADEN

GRAUER BURGUNDER „ALTE REBE“

Burkheimer Feuerberg, Spätlese trocken

0,25 l Glas 9,10 €

0,5 l 18,20 €

0,75 l 27,70 €

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN „ALTE REBE“

Burkheimer Schlossgarten, trocken

0,25 l Glas 9,50 €

0,5 l 19,00 €

0,75 l 28,50 €



HINWEISE



FEINES VOM FLEISCHER · Schinken und Wurstwaren werden nach traditionellen Rezepten von ausgesuchten Fleischereien in der Region hergestellt. Diese Produkte werden seit jeher mit Phosphat, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zubereitet. Diese Zusätze sind deklarierungspflichtig und deshalb in der Karte gekennzeichnet, die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.

ZUSATZSTOFF: ² Nitritpökelsalz



VEGETARISCH · Gekennzeichnete Gerichte sind fleischfrei, können aber Milchprodukte, Eier und Honig enthalten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach rein veganen Alternativen!



LACTOSEFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Lactose geeignet.



GLUTENFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Gluten geeignet.



ALLERGIKER · Aufgrund der Arbeitsabläufe in unserer Küche kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in die Speisen gelangen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



KONSERVIERT

