

zum Aperitif

0,10l Brützinger Sonnhole Sekt Pinot Blanc, brut Goldmedaille beim Mondial du Pinot Noir in Sierre / Schweiz	4,00 €
0,10l Reinecker Riesling Sekt, brut	3,60 €
0,20l Aperol Spritz (leichter Bitter Aperitif mit Prosecco auf Eis)	3,50 €

als Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,90 €
1/2 Dutzend Schnecken mit Butter und Kräutern überbacken serviert mit Brot	7,30 €
Gebackener Schafskäse mit Honig - Senfsauce	6,80 €
Grober Feldsalat mit Croutons	7,50 €

für unsere kleinen Gäste

„Spitzbub“ Teller: Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und einem kleinen Blattsalat	8,30 €
„Pinochio“ Teller: Zarte Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und einem kleinen Blattsalat	7,90 €

Der Chef empfiehlt:

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill serviert auf hausmacher Nudeln in Champignon Ragout 11,50 €

Gebratene Fischfilets (Marlin, Butterfisch und Thunfisch) mariniert mit Balsamico Crème auf Ratatouille, Reis 14,90 €

Rückensteak vom Grill mit Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und einem bunten Gemüseplättchen 15,50 €

Hausgebeizter Wildpfeffer und Pilze in Spätburgundersauce mit geschmelzten Spätzle und Apfelrotkohl 17,00 €

Zarte Steaks aus der Rehkeule mit einer Preiselbeer - Wachholderrahmsauce,, Kartoffelkroketten und einem Feldsalat 21,50 €

In Rotwein geschmorte Wildhasenkeule serviert mit einer Zwiebel - Speck Sauce, hausmacher Nudeln und Feldsalat 17,50 €

Klassiker unserer Küche

Pikanter Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit hausmacher Nudeln und Apfelrotkohl	11,80 €
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salatteller	12,70 €
„Cordon bleu“ (vom Schwein) mit Pommes Dauphin und einem bunten Gemüseplättchen	14,80 €
Zartes Steak vom Bullen Roastbeef vom Grill serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Kartoffelkroketten und Speckbohnen	20,50 €
Frisch aus der Schweighofer Forellenzucht: Schwarzwaldforelle nach „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Blattsalaten	12,50 €
Hausgemachter Elsässer Flammkuchen	7,50 €
Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	6,50 €
2 panierte Schweineschnitzel mit einer bunten Salatgarnitur, Brot	8,90 €
Zartes Steak vom Bullen Roastbeef vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter bunter Salatgarnitur und Brot	14,90 €

Unsere Salatvariationen
als große Portion mit Brot serviert

„Griechischer Salat“ mit Feta Käse, Champignons, Oliven, Peperoni, und Zwiebeln auf Gemischten- und Blattsalaten mit Vinaigrette 9,90 €

Bunter Salatteller nach „Art des Hauses“ mit Ei und Schinken- oder Käsestreifen auf Gemischten- und Blattsalaten mit Kräuterdressing 9,50 €

„Französischer Salat“ mit gebratenem Hähnchenbrustfilet auf Gemischten- und Blattsalaten mit Kräuterdressing 11,50 €

Markgräfler Vesperspezialitäten
mit Brot serviert

Pikant angemachter Wurstsalat mit einer bunten Salatgarnitur 7,50 €

Ein ganzer Elsässer Münsterkäse bunt garniert 8,90 €

Wurstsalat „Straßburger Art“ mit Käsestreifen und einer bunten Salatgarnitur 7,80 €

Hausmacher Schwartenmagen mariniert mit einer bunten Zwiebelvinaigrette 6,90 €

Sehr verehrter Gast,

*Unsere Küche ist für Sie von 12.00h bis 14.00h
und von 17.30h bis 21.00h geöffnet.*

*Bitte haben Sie Verständnis dafür das wir Ihnen
außerhalb dieser Zeiten eine verkleinerte Auswahl
unserer Speisekarte anbieten.*

Ihre Familie Oberle und Mitarbeiter

Hausgemachter Elsässer Flammkuchen	7,50 €
Toast „Hawaií“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	6,50 €
Bunter Salatteller nach „Art des Hauses“ mit Ei und Schinken- oder Käsestreifen auf Blattsalaten mit Kräuterdressing	9,50 €
Pikant angemachter Wurstsalat mit einer bunten Salatgarnitur	7,50 €
Ein ganzer Elsässer Münsterkäse bunt garniert	8,90 €
Wurstsalat „Straßburger Art“ mit Käsestreifen und einer bunten Salatgarnitur	7,80 €
Hausmacher Schwartenmagen mariniert mit einer bunten Zwiebelvinnaigrette	6,90 €