

regional • saisonal • kreativ



...unsere Empfehlung:



Waldhaus Dunkel vom Fass



 "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst oder fangfrischer Fisch - jedes "Schmeck den Süden"-Gericht besteht ausschließlich aus Produkten der Region. Nachweislich! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: Die Kernpunkte der "Schmeck den Süden"-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt - mit viel Kreativität zubereitet. Guten Appetit. 

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden Württemberg

Frisch paniertes **Tellerschnitzel**, vom Staufenschwein-Rücken mit Pommes frites und frischen Salaten vom Büffet

a), c)
€ 14,90

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salat vom Büffet

a), c), g)
€ 16,90

Knoblauchschnitzel „Chefs Liebling“

Schnitzel vom Schweinerücken, paniert in einer würzigen Knoblauch-Panierung mit Kräutern, dazu deftige Speck-Bratkartoffel

a), c), g), 3), 10)
€ 13,90

Schweinerücken „Schwarzwälder Art“,

Schnitzel gefüllt mit Rauchfleisch und Käse an Waldpilzsoße, dazu selbstgemachte Spätzle und Salat vom Büffet

3), 13), a), c), g)
€ 17,90

Knusperschnitzel von der Pute im Corn-Flakes-Mantel auf Tomatensöbtle mit Nudeln und Salat vom Büffet

13), a), c), g), i)
€ 15,90

Zwei kleine **Wiener Schnitzel** vom Staufenkalb mit Bratkartoffeln

a), c)
€ 18,90

Kalbsrahmschnitzel vom Staufenkalb, überbacken mit feinem Ragout Fin aus Geflügel, Kalb und frischen Champignons, dazu unsere selbstgemachten Spätzle und Rahmsöbtle

13), a), c), g), i)
€ 21,90

Dazu empfehlen wir:

Waldhaus dunkel, naturtrüb
von der Brauerei Waldhaus, frisch vom Fass
0,3l € 2,70 0,5l € 3,70

Den Schlüssel zu den Allergieauslösern finden Sie in unserer Speisekarte auf der letzten Seite.