

# Speisekarte vom Gasthaus

## Suppen und Eintöpfe mit Brot

Flädlesuppe (Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen)  
Eintopf des Tages mit Wursträdle  
Hausgemachte Gulaschsuppe

## vom Rind oder Schwein

Rindsgulasch vom Naturpark-Weiderind mit Spätzle  
1 Paar Oberbränder Bauernbratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

## Vesper und kleine Gerichte

**"Wälderbrettle"** mit Hausmacher Würsten, Schinken, Speck und Käse,  
Stück von Feldberger Galloway-Rindswurst, dazu Brot und Butter

1 Paar **Raimarti Feldberger** mit Garnitur und Brot  
(kalt geräucherte Würste vom Galloway-Rind)

Bunter Salatteller mit versch. Rohkost und Blattsalat  
Beilagensalat mit versch. Rohkost und Blattsalat

Bibiliskäse mit Bratkartoffeln -veg.-  
Bibiliskäse mit Brot und Butter -veg.-

Wurstsalat oder Elsässer (mit Käse) mit Brot  
als **Beilage** dazu: Pommes frites oder Bratkartoffeln

1 Paar Wienerle mit Brot  
1 Paar Wienerle mit Pommes frites

Teller Spätzle mit Pilzrahmsauce -veg.-  
Teller Pommes frites -veg.- (inkl. Ketchup/Mayo)  
Teller Bratkartoffeln -veg.-

## Kuchen und Eis

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne  
Gemischtes Eis (3 Kugeln)  
Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte (nur am Wochenende)  
Verschiedene Kuchen (siehe Theke)

zusätzliche Tagesangebote  
auf den aushängenden Tafeln