

Speisekarte vom Gasthaus für angemeldete Gruppen

Die Getränke und das Essen werden direkt gerichtet.

Das Besteck und Brot, sowie Ketchup ect. dürfen Sie sich gerne links
neben der Küchenausgabe selbst nehmen.

Usm Suppetopf mit Brot

Linseneintopf *vegan*

mit Linsen, Kartoffeln und Gemüse

- dazu ein Wienerle + 2,00 (*nicht vegan*)

große Portion 11,00

kleine Portion 6,90

Reichhaltige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Kartoffeln, Paprika,
Pilzen und Zwiebeln

große Portion 14,00

kleine Portion 9,50

Flädlesuppe

Heiße Brühe mit Streifen vom
Kräuterpfannkuchen

große Portion 10,00

kleine Portion 6,50

Kleinere Gerichte

Ein Paar Wienerle mit hausgemachtem Kartoffelsalat

9,90

Teller Spätzle mit Pilzrahmsauce *vegetarisch*

7,50

Teller Brägele (Bratkartoffeln) *vegan*

8,00

Salate mit un ohne Wurst

Beilagensalat *vegetarisch* 6,30

mit Blattsalat und verschiedenen Rohkostsalaten, Joghurtdressing

Großer bunter Salatteller *vegetarisch* 12,50

Grüner Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate
und Kartoffelsalat

➔ mit Gemüse-Maultaschen *vegan* 16,90

Wurstsalat oder Elsässer (mit Käse), Brot 13,60

als Beilage dazu: Brägele + 4,30

mit Joghurt- oder
Balsamicodressing?

Hauptgerichte

Geschmortes Rindsgulasch 22,50

vom Naturpark-Weiderind in sämiger dunkler Sauce mit Eier-Spätzle

Ein paar Bauernbratwürste 17,00

vom Naturpark-Schwein mit Brägele, abgeschmelzten Zwiebeln und Bratensauce

Schwarzwälder Bibiliskäse *vegetarisch*

mit Brägele 14,00

mit Brot und Butter 10,50

Das Rezept für den Bibiliskäse stammt noch von Uroma Gretel. Körniger Frischkäse und Magerquark werden nach Hausrezept verfeinert und mit Schnittlauch, Kümmel, edelsüßem Paprika, sowie feinen Zwiebeln garniert.

Kaiserschmarrn mit Rosinen *vegetarisch*

mit Puderzucker 10,00

mit Zwetschgen-Kirsch Kompott 13,80

mit Apfelmus 12,00

ab Freitag (Menge begrenzt):

Fleischkühle (Rind) 18,90

230 g

vom hofeigenen Galloway-Rind

mit Brägele und Sauce (Braten- oder Pilzrahm)

Beilagen zum Hauptgericht

Portion Rotkraut / Sauerkraut + 3,50

Beilagensalat mit Joghurtdressing + 6,30

Vesper mit Brot

Gallowaybrettle 9,00

Ein Paar kaltgeräucherte Vesper-Würste vom hofeigenen Galloway-Rind mit Garnitur und Zwiebelringen

Berg-Käsebrett *vegetarisch* 14,50

Milder Bergkäse und Bibiliskäse mit Garnitur und Zwiebelringen, Butter

Hirtenvesper 15,90

Mit Schwarzwälder Schinkenspeck, mildem Bergkäse, Hausmacherwurst und eine Vesper-Wurst vom hofeigenen Galloway-Rind mit Garnitur und Zwiebelringen, Butter

Brägele ist Badisch
und heißt
Bratkartoffeln.
Diese werden aus
gekochten
Kartoffeln in
Scheiben
geschnitten und in
einer Pfanne
krossgebraten.