

## 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 7,50

Reichhaltige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Kartoffeln, Paprika,  
Pilzen und Zwiebeln

große Portion 14,50

kleine Portion 10,00

Flädlesuppe

Heiße Brühe mit Streifen vom  
Kräuterpfannkuchen

große Portion 10,00

kleine Portion 6,60

### *Kleinere Gerichte*

Ein Paar Wienerle mit hausgemachtem Kartoffelsalat

10,90

Teller Spätzle mit Pilzrahmsauce *vegetarisch*

7,70

Teller Brägele (Bratkartoffeln) *vegan*

8,50

### *Salate mit un ohne Wurst*

Kleiner Salat *vegetarisch* 7,50

mit Blattsalat und verschiedenen Rohkostsalaten vom Buffet

Großer bunter Salatteller *vegetarisch/vegan* 15,50

Grüner Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate  
und Kartoffelsalat

➔ mit Gemüse-Maultaschen *vegan* 21,00

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

als Beilage dazu: Brägele + 4,30

## Hauptgerichte

**Geschmortes Rindsgulasch** 22,50

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

**Ein paar Bauernbratwürste** 18,00

vom Naturpark-Schwein mit Brägele, abgeschmelzten Zwiebeln und Bratensauce

**Schwarzwälder Bibiliskäse** *vegetarisch*

mit Brägele 14,50

mit Brot und Butter 11,00

*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 11,50

mit Zwetschgen-Kirsch Kompott 15,30

mit 2 Kugeln Vanilleeis 15,50

mit Apfelmus 14,00

**ab Freitag (Menge begrenzt):**

**Fleischküchle (100% Rind)** 19,90

230 g

vom hofeigenen Galloway-Rind

mit Brägele und Sauce (Braten- oder Pilzrahm)

**Beilagen zum Hauptgericht**

Portion Rotkraut / Sauerkraut + 3,50

## 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** 16,90

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.