

### Unsere Aperitif Empfehlung

„Willi Royal“	Williams Birnen Likör aus der Brennerei Steinhauser, Bodensee mit Sekt Brut, Cuvée vom Weingut Kilian Hunn aufgefüllt	0,11	€ 6,80
Alkoholfreier Hugo	alkoholfreier Sekt mit Holunderblüten- Sirup, Mineralwasser und Limette	0,21	€ 7,90



**Unser Herbst-Winter-Hauswein – Südweststerne Cuvée,**  
exklusiv abgefüllt für die Hotels der „Südweststerne“, einer Kooperation  
befreundeter Hoteliers aus Baden-Württemberg und Bayern  
(die Namen der Betriebe können Sie beim Lösen des Etiketten Rätsels herausfinden 😊)

**Optimal zu unseren leckeren Wildgerichten!**  
**2023 Ochsenbacher Liebenberg, trocken, Südweststerne Cuvée**  
**Gutsabfüllung, Weingut Merkle, Ochsenbach Württemberg**

0,11 € 4,50      0,25 l € 8,90      0,75 l € 27,00

Cuvée mit dem Hauptbestandteil Lemberger, trocken ausgebaut. Ein saftiger, samtiger, cremiger und fruchtiger Rotwein mit wenig Säure. Der Wein enthält keine Zusatzstoffe!  
**Einzigartig:** Eigens für diesen Wein wurden Wildhefen aus den eigenen Rebgärten zur Vinifikation gewonnen. Diese prägen den einzigartigen Charakter des Weines.  
Diese Art der Gärung mit eigenen Wildhefen entstammt einem Forschungsprojekt und ist weltweit einmalig.

**Alkohol: 13,0%**

**Alle von uns angebotenen offenen Weine, können Sie gerne vor der Bestellung probieren.**

### Kennzeichnung zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne geben wir Ihnen eine Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

### Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	ab 14.00 Uhr geöffnet warme Küche von 17.30 bis 20.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 – 14.30 Uhr und 17:30 – 20:30 Uhr



Um unseren Gästen mit **Gluten- und Laktoseunverträglichkeit** eine größere Auswahl zu bieten und ihnen die Orientierung zu erleichtern, haben wir eine neue Kennzeichnung in unserer Speisekarte eingeführt.

**G** **Glutenfrei möglich** – mit Änderungen des Gerichts (z.B. Beilage, Paniermehl, Brot etc.) – Aufpreis € 1,00 bei Umbestellung  
 Unser Zeichen für glutenfrei – das gesamte Gericht ist bereits glutenfrei

**L** **Laktosefrei möglich** – mit Änderungen des Gerichts (z.B. Sauce, Beilage, etc.) – Aufpreis € 1,00 bei Umbestellung  
 Unser Zeichen für laktosefrei – das gesamte Gericht ist bereits laktosefrei

**Bitte beachten Sie, dass wir für Gäste mit Zöliakie keine Garantie für eine vollständige Spurenfreiheit übernehmen können. Zudem kann, trotz größter Sorgfalt, auch eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

*Da gluten- und laktosefreie Produkte im Einkauf teurer sind, berechnen wir bei entsprechender Umbestellung einen Aufpreis von € 1,00.*

### **Kennzeichnung zu Allergenen und Zusatzstoffen:**

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Gerne stellen wir Ihnen eine separate Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.

### **Unsere Öffnungszeiten bis 30. April**

Montag bis Samstag	ab 14.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 17.30 bis 20.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 20.30 Uhr

### **Unsere Öffnungszeiten ab 1. Mai**

Montag bis Samstag	ab 14.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr



## **Unser "Naturpark-Menü" und Burger in leckeren Varianten**

26

**3-Gang-Menü € 41,90 - Suppe, Hauptgang, Dessert**

28

**4-Gang-Menü € 57,90 - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert**



### **Gebackenes Camembertle von der Hofkäserei Reich G**

mit Kürbis Chutney und Salat

\*\*\*\*\*

**Apfel-Meerrettichsuppe**

\*\*\*\*\*



### **Wildburger im Vollkornbrötchen G L**

mit Steaks vom Reh aus heimischen Wäldern,  
Cocktailsoße, Rotkrautsalat und Kartoffel Wedges

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Apfelmus mit Vanillerahmeis und Sahne**



### **Vorspeisen und Suppe**

587	<b>Apfel-Meerrettichsuppe</b>		9,90
234	<b>Feldsalat mit Balsamico Dressing</b> dazu Speck und Kracherle G		10,20
948	<b>Gebackenes Camembertle von der Hofkäserei Reich in 24-Höfe G</b> mit Kürbis Chutney und Salat		16,90

### **Burger**

592	<b>„Hirsch“ Burger L</b> Rinder und Schweinhack im Ciabatta Brötchen, mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Krautsalat, dazu Pommes frites	21,90
796	<b>Hof-Hähnchen Burger G L</b> Hähnchenbrust von Koberhof im Ciabatta Brötchen mit mariniertem Paprika, Süßkartoffel Pommes und Zitronen-Basilikum Dip	25,90
987	<b>Forellen Burger G L</b> Ein paniertes Forellenfilet aus der Lohmühle im Bagel Brötchen mit Kartoffelsalat, und Remouladensoße	25,90
797	<b>Wildburger G</b> Steaks vom Reh aus heimischen Wäldern im Vollkornbrötchen mit Rotkrautsalat, Cocktailsoße und Kartoffel Wedges	27,90

### **Vegane Gerichte**

607	<b>Grünes Thai-Curry</b> mit frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Reis	22,90
712	<b>Kleines Curry</b>	20,90
798	<b>Gemüse Burger G</b> Mariniertes, angebratenes Gemüse im Vollkornbrötchen, dazu Kürbis Chutney	23,90



Informationen zu den enthaltenen Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



350	Gemischter Beilagensalat  L	7,90
284	Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen	 7,90
387	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,90
31	Kleine Portion Käsespätzle	 13,90
231	Drei hausgemachte Maultaschen in der Brühe serviert, mit Zwiebeln geschnitten dazu Kartoffelsalat und Blattsalat	17,90
230	Gericht mit zwei Maultaschen	 15,90
294	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites G 	18,40
271	Kleines paniertes Schweineschnitzel	16,40
592	„Hirsch“-Burger 	21,90
	Rinder und Schweinhack im Ciabatta Brötchen, mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Krautsalat, dazu Pommes frites	
388	Edel Reh- oder Hirschartig, abhängig vom Jäger, G L aus heimischen Wäldern mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren	30,90
588	Kleine Portion Hirschartig	 28,90
729	Zwei gebratene Forellenfilets aus der Lohmühle  L	30,90
463	Gericht mit nur einem Forellenfilet	 26,90
316	Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle G 	31,90
490	Schwäbisches Geheimnis: Steaks vom Rind und Schwein G L mit Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu frische gebratene Austernpilze	31,90
203	Kleines Geheimnis	29,90
731	Extra Portion Vitamine: Gemüse als Beilage  	6,20

Informationen über enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie in einer separaten Karte

Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo  sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg



219	<b>Wurstsalat mit Brot G</b>			13,20
220	<b>Straßburger Wurstsalat G</b> mit Wurst, Käse und Brot			14,20
204	<b>Bunt gemischte Salatplatte G L</b> mit Schinken und Käse			17,20
324	<b>Hausgemachte Tafelspitzsülze</b> mit Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln			18,90
519	Kleine Portion Tafelspitzsülze			16,90
377	<b>Salatplatte G L</b> mit Streifen vom Rindersteak, dazu Brot			19,90

**Kinderkarte – für die Kleinen**



896	<b>Handgeschabte Spätzle mit Rahmsoße</b>				5,50
893	<b>Fischstäbchen mit Pommes</b> und dazu Kartoffelsalat, Blattsalat, Mayo und/oder Ketchup				8,90
892	<b>Schweineschnitzel G</b> mit Karottengemüse, Pommes frites und Ketchup				11,90
906	<b>Eisbecher(le) Kunterbunt – fragen Sie nach laktosefreien Alternativen!</b> 2 Kugeln Eis nach Wahl, bunt garniert				5,40
905	<b>Eisbiene – fragen Sie nach laktosefreien Alternativen!</b> Vanille und Erdbeereis mit Schokosoße und Lolli				5,90

*Informationen über enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie in einer separaten Karte*

*Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg*





## **Desserts – lecker und hausgemacht**

386	Hausgemachtes <b>Apfelmus</b> L 	7,90
	aus unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanillerahmeis und Sahne	
802	Apfelmus Mini Dessert	5,90
983	Espresso Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen  L	6,20
984	....dazu ein Schuß Baileys	8,90
700	<b>Pflaumencrumble</b> L mit Pflaumen aus Hirschwirtin's Garten mit Vanille-Eis	10,90
770	Zartbitter <b>Schokomousse</b>  mit feiner Orangennote, serviert an Beerenragout	10,90
771	Mini-Mousse	7,90
656	<b>Hausgemachtes Cookie Parfait</b> mit Früchten garniert	10,90
526	Mini-Parfait	8,90

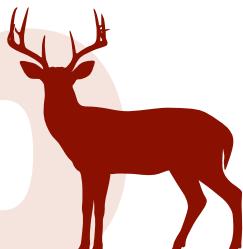
### **Lust auf Kuchen ??**

724 **Wie wäre es mit einer „HirschTorte“ – Schwarzwälder Kirschtorte im Glas?** 5,40

Auskunft über weitere Kuchen-Sorten erhalten Sie von unserem Serviceteam

*Informationen über enthaltene Zusatzstoffe finden Sie in einer separaten Karte*

*Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo  sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg*

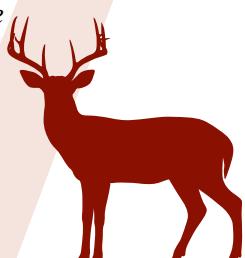


**Eis und Eisbecher – bitte fragen Sie nach laktosefreien Eissorten**

**Sagen Sie einfach Bescheid, wenn Sie keine Waffel möchten**

518	<b>Nussknacker</b>	8,00
	Haselnuss- Vanille- und Schokoladen-Eis mit Nüssen, Sahne, und Schokoladensoße garniert	
169	<b>Coupe Choco</b>	8,00
	Schokoladen-, Vanille – und Stracciatella-Eis mit Schokoladensoße und Sahne	
339	<b>Hirschbecher</b>	9,20
	Schokoladen-, Erdbeer-, Haselnuss- und Vanille-Eis auf Früchten, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	
601	<b>Schwarzwaldbecher</b>	9,20
	Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis auf Sauerkirschen, dazu ein Schuss Kirschsaft, Sahne, Eierlikör und Schokospäne	
399	<b>Eisschokolade</b>	7,70
	Vanilleeis mit kalter Schokomilch und Sahne	
333	<b>Eiskugeln – schön ausgarniert:</b>	
	<b>Milcheis:</b> Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, je Kugel und Garnitur mit Früchten	2,30
988	<b>Veganes Vanille Eis auf Kokosmilch Basis</b>	3,10
	je Kugel und Garnitur mit Früchten	
989	<b>Sorbet:</b> Mango, Himbeere, Zitrone je Kugel und Garnitur mit Früchten	3,10
149	Portion Sahne	1,00

*Informationen über enthaltene Zusatzstoffe finden Sie in einer separaten Karte*





# Schmeck den Süden Baden-Württemberg



regional • saisonal • kreativ



## „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 Kernprodukte 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

## Unsere „Schmeck den Süden“ und „Naturpark-Wirte“ - Lieferanten

- ☺ Hausmacher Wurst ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Ziegenkäse ~ Peterle Hof, Schönmünzach
- ☺ „Camembertle“ ~ Connis Käsemanufaktur, 24 Höfe
- ☺ Lachsforelle und Forelle ~ Forellenzucht « Lohmühle », Ehlenbogen
- ☺ Schweinefleisch, Rindfleisch für Sülze und Wurst ~ Metzgerei Wiedmaier, Glatten und Metzgerei Schmid, Loßburg
- ☺ Pute und Hähnchen ~ Koberhof, Wittendorf
- ☺ Lamm ~ Schäfer Fehrenbacher, Lossburg
- ☺ Spargel ~ Familie Kronenbitter, Kronenbitter's Hoflädle, Horb-Dettingen
- ☺ Kartoffeln ~ von Früchte Christein - in B.-W. gepflanzt und geerntet
- ☺ Nudelteig ~ Hermann und Magda Hiller, Bondorf
- ☺ Mehl ~ Jägermühle, Dornstetten-Hallwangen
- ☺ Obst, Gemüse, Salat ~ je nach Jahreszeit vom Hofbauernhof Schömberg oder von der Insel Reichenau oder von Früchte Christein, Baiersbronn
- ☺ Schwarzwälder Schinken ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Brot und Brötchen ~ vom Café Müller, Freudenstadt
- ☺ Äpfel und Zwetschgen ~ aus Hirschwirt's eigenem Obstgarten
- ☺ Wild ~ aus heimischen Wäldern
- ☺ Eier ~ Koberhof, Wittendorf

## Guten Appetit!

**Der Naturpark ist eine Genussregion.** Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die Naturpark Wirte. „**Schmeck den Schwarzwald**“ ist unser Motto. Und das ist wörtlich gemeint: Es ist angelehnt an die landesweite Aktion „Schmeck den Süden“, bei der alle Naturparkwirte mit-machen. Wir stehen für **regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald**. Die Zutaten kommen von bürgerlichen Erzeugern aus der Region. So unterstützen wir unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Wir leisten damit einen aktiven Beitrag zur ihrer Erhaltung! Überzeugen Sie sich von der **Qualität unserer Schwarzwälder Küche**, lassen Sie sich von der **Frische** und dem **Geschmack** unserer regionalen Produkte verwöhnen - **Genießen Sie den Schwarzwald!**

