

Unsere Aperitif Empfehlung

„Willi Royal“	<i>Williams Birnen Likör aus der Brennerei Steinhauser, Bodensee mit Sekt Brut, Cuvée vom Weingut Kilian Hunn aufgefüllt</i>	0,1l	€ 6,80
Alkoholfreier Hugo	<i>alkoholfreier Sekt mit Holunderblüten- Sirup, Mineralwasser und Limette</i>	0,2l	€ 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

0,1l € 4,50 0,25 l € 8,90 0,75l € 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 GL


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

Hausgemachtes Apfelmus mit Vanillerahmeis und Sahne  **L**



Vorspeisen und Suppe

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

Burger

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



















Vegane Gerichte

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



VEGAN



350	Gemischter Beilagensalat 	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 geschmälzt dazu Kartoffelsalat und Blattsalat	17,90
230	Gericht mit zwei Maultaschen	 15,90
294	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 	18,40
271	Kleines paniertes Schweineschnitzel	16,40
592	„Hirsch“-Burger  Rinder und Schweinhack im Ciabatta Brötchen, mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Krautsalat, dazu Pommes frites	21,90
388	Edel Reh- oder Hirschragout , abhängig vom Jäger,   aus heimischen Wäldern mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren	30,90
588	Kleine Portion Hirschragout	 28,90
729	Zwei gebratene Forellenfilets aus der Lohmühle  	30,90
463	auf Kartoffel-Lauchragout Gericht mit nur einem Forellenfilet	 26,90
316	Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle  	31,90
490	Schwäbisches Geheimnis: Steaks vom Rind und Schwein   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 | Wurstsalat mit Brot G |  | 13,20 |
| 220 | Straßburger Wurstsalat G 
mit Wurst, Käse und Brot |  | 14,20 |
| 204 | Bunt gemischte Salatplatte G L
mit Schinken und Käse | | 17,20 |
| 324 | Hausgemachte Tafelspitzsülze
mit Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln   | | 18,90 |
| 519 | Kleine Portion Tafelspitzsülze | | 16,90 |
| 377 | Salatplatte G L
mit Streifen vom Rindersteak, dazu Brot | | 19,90 |

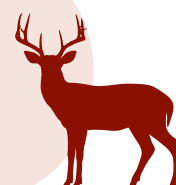


Kinderkarte – für die Kleinen

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 896 | Handgeschabte Spätzle mit Rahmsauce |  | 5,50 |
| 893 | Fischstäbchen mit Pommes
und dazu Kartoffelsalat, Blattsalat, Mayo und/oder Ketchup  | | 8,90 |
| 892 | Schweineschnitzle G 
mit Karottengemüse, Pommes frites und Ketchup | | 11,90 |
| 906 | Eisbecher(le) Kunterbunt – fragen Sie nach laktosefreien Alternativen!
2 Kugeln Eis nach Wahl, bunt garniert | | 5,40 |
| 905 | Eisbiene – fragen Sie nach laktosefreien Alternativen!
Vanille und Erdbeereis mit Schokosauce 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 Apfelmus  L aus unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanillerahmeis und Sahne	 Gastronomie Baden-Württemberg	7,90
802	Apfelmus Mini Dessert		5,90
983	Espresso Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen  L		6,20
984dazu ein Schuß Baileys		8,90
700	Pflaumencrumble L mit Pflaumen aus Hirschwirtin's Garten mit Vanille-Eis		10,90
770	Zartbitter Schokomousse 		10,90
	mit feiner Orangennote, serviert an Beerenragout		
771	Mini-Mousse		7,90
656	Hausgemachtes Cookie Parfait		10,90
	mit Früchten garniert		
526	Mini-Parfait		8,90

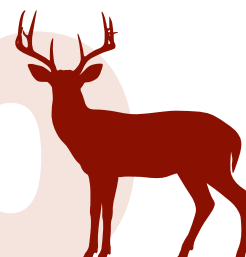
Lust auf Kuchen ??

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

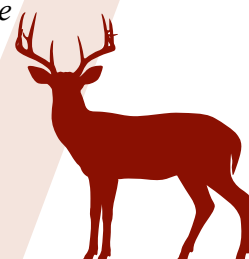


Eis und Eisbecher – bitte fragen Sie nach [laktosefreien](#) Eissorten

Sagen Sie einfach Bescheid, wenn Sie [keine Waffel](#) möchten

518	Nussknacker  Haselnuss- Vanille- und Schokoladen-Eis mit Nüssen, Sahne, und Schokoladensoße garniert	8,00
169	Coupe Choco  Schokoladen- , Vanille – und Stracciatella-Eis mit Schokoladensoße und Sahne	8,00
339	Hirschbecher  Schokoladen-, Erdbeer-, Haselnuss- und Vanille-Eis auf Früchten, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	9,20
601	Schwarzwaldbecher  Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis auf Sauerkirschen, dazu ein Schuss Kirschwasser, Sahne, Eierlikör und Schokospäne	9,20
399	Eisschokolade  Vanilleeis mit kalter Schokomilch und Sahne	7,70
333	<u>Eiskugeln – schön ausgarniert:</u>  Milcheis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, je Kugel und Garnitur mit Früchten	2,30
988	Veganes Vanille Eis auf Kokosmilch Basis  je Kugel und Garnitur mit Früchten	3,10
989	Sorbet: 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 ~ Jägersmühle, Dornstetten-Hallwangen
- 😊 Obst, Gemüse, Salat ~ je nach Jahreszeit vom Hofbauernhof Schömborg 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 bäuerlichen 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!**

