

### Unsere Aperitifempfehlung

„Maria Rosé“	<i>italienischer Rose Sekt, Azienda Marsuret, Venetien Eleganter Rosé spumante mit eingebundener Perlage, Duft nach roten Früchten</i>	0,1 l	€ 7,20
„Frühlinsduft“	<i>Unser alkoholfreier prickelnder Aperitif aus Erdbeeren, Holunderblüten und Waldmeister</i>	0,1l	€ 7,20

### Unsere aktuelle Weinempfehlung zum Spargel aus Württemberg (Horb-Dettingen)



<b>2022 Weißer Burgunder</b>	0,1 l	€ 4,00
87,5% Weißer Burgunder und 12,5% Weißer Burgunder & Chardonnay	0,25 l	€ 7,90
Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Karl. H. John, Vogtsburg, Kaiserstuhl	0,75 l	€ 23,80

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen. Die Bodenarten sind Löß und Vulkanverwitterung. Die Trauben wurden von Hand geerntet und im Keller schonend gepresst. Der Ausbau erfolgte zu 100% in Edelstahl.

Feiner und zarter Burgunder mit dem Duft nach Birne. Mittlere Säure, dezente Mineralik, gute Fülle am Gaumen... Einfach lecker!!!

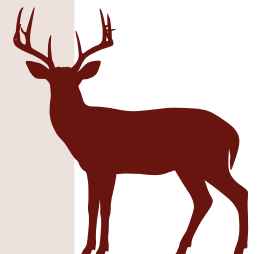
**Alkohol: 12,5 % Vol / Säure 5,3 g/l / Restzucker 2,2 g/l / Enthält Sulfite**

### Allergenkennzeichnung:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne geben wir Ihnen in einer separaten Auflistung Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

### Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	ab 14.00 Uhr geöffnet warme Küche von 17.30 bis 20.30 Uhr
<b>ab Mai</b>	<b>warme Küche von 17.30 bis 21.00 Uhr</b>
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 – 14.30 Uhr und 17:30 – 20:30 Uhr
<b>ab Mai</b>	<b>durchgehend warme Küche von 12.00 - 21.00 Uhr (nur bei gutem Biergarten Wetter), sonst 12.00 - 14.30 und 17.30 - 21.00 Uhr</b>



**Unser "Naturpark-Karte"  
 mit Spargel aus der Region (Horb-Dettingen)**

- 26 **3-Gang-Menü € 35,90 - Suppe, Hauptgang, Dessert**  
 28 **4-Gang-Menü € 50,90 - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert**

**Salat von rohem Spargel**  
 mit Gemüsevinaigrette  
 \*\*\*\*\*




**Feine Tomatensuppe**  
 mit Croutons  
 \*\*\*\*\*

**Cordon Bleu vom Schwein**  
 mit Karottengemüse und Kartoffelstampf  
 \*\*\*\*\*



**Frische Erdbeeren in Holundersirup mariniert**  
 dazu 1 Kugel Vanilleeis und Sahne




**Vorspeisen und Suppe**

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 685 | <b>Spargelcremesuppe</b> mit einem Hauch von Curry und Kräutercroûtons                                  |  | 8,90  |
| 762 | <b>Salat von rohem Spargel</b> mit Gemüsevinaigrette  |  | 14,90 |
| 287 | <b>Grüner Spargel</b> mit Schwarzwälder Schinken umwickelt und mit Bergkäse vom Schwenkenhof gratiniert |  | 17,90 |

**Hauptgänge**

- |          |  |   |       |
|----------|--|---|-------|
| 713      | <b>Spargelsalat (wie oben) mit zwei gebratenen Forellenfilets</b>  |  | 25,90 |
| 916      | <b>Ragout von weißem und grünem Spargel</b> mit Kirschtomaten und Kräuterflädle  |   | 23,90 |
| *917     | Kleine Portion Spargelragout   |   | 21,90 |
| 920      | <b>Portion Spargel (250 Gramm)</b> mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter serviert mit Kräuterflädle und Kartoffeln |   | 24,20 |
| *303     | Kleine Portion Spargel (180 Gramm)   |  | 22,20 |
| 313/*320 | <b>Dazu empfehlen wir: Roher und gekochter Schinken, oder</b>  |   | 7,20  |
| 609/*608 | <b>ein paniertes Schweineschnitzel, oder</b>   |   | 9,20  |
| 611/*610 | <b>ein gebratenes Filet von der Forelle aus der Lohmühle</b>   |   | 12,90 |

***Vegetarisch***

- |      |  |   |       |
|------|--|---|-------|
| 925  | <b>Panierter gebackener Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise</b> |  | 24,20 |
| *931 | Kleine Portion   |   | 22,20 |
| 932  | <b>Spargelrisotto mit Parmesanhippen</b>                                 |   | 20,90 |
| *933 | Kleines Risotto  |   | 18,90 |

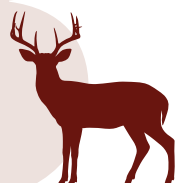
Informationen zu den enthaltenen Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite







350	Gemischter <b>Beilagensalat</b> <sup>5</sup>		7,20
284	Schwäbische <b>Flädlesuppe</b> Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen		7,70
387	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln		15,50
031	Kleine Portion Käsespätzle		13,20
231	Drei <b>hausgemachte Maultaschen</b> in der Brühe serviert, mit Zwiebeln geschmälzt dazu Kartoffelsalat und Blattsalat <sup>5</sup>		17,10
230	Gericht mit zwei Maultaschen		13,80
294	<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein mit Pommes frites		17,90
271	Kleines paniertes Schweinschnitzel		15,70
592	<b>„Hirsch“-Burger</b> Rinder und Schweinhack im Ciabatta Brötchen, mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Krautsalat <sup>5</sup> , dazu Pommes frites		20,50
316	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit handgeschabten Eierspätzle		29,40
388	Edel <b>Reh- oder Hirschragout</b> , <b>abhängig vom Jäger</b> , aus heimischen Wäldern mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren <sup>5</sup>		29,40
588	Kleine Portion Hirschragout		27,50
729	Zwei gebratene <b>Forellenfilets</b> aus der Lohmühle auf Kartoffel-Lauchragout		29,90
463	Gericht mit nur einem Forellenfilet		25,50
490	<b>Schwäbisches Geheimnis: Steaks vom Rind und Schwein</b> mit Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu frische gebratene Austernpilze		29,90
203	Kleines Geheimnis		26,10
731	Extra Portion Vitamine: <b>Gemüse als Beilage</b>		5,80

*Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*

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




219	<b>Wurstsalat<sup>5</sup></b> mit Brot		11,70
220	<b>Straßburger Wurstsalat<sup>5</sup></b> mit Wurst, Käse und Brot		12,80
204	<b>Bunt gemischte Salatplatte</b> mit Schinken und Käse		16,90
324	Hausgemachte <b>Tafelspitzsülze</b> mit Radieschen-Vinaigrette <sup>5</sup> und Bratkartoffeln		18,00
519	Kleine Portion Tafelspitzsülze		14,70
377	<b>Salatplatte<sup>5</sup></b> mit Streifen vom Rindersteak, dazu Brot		18,80
<b>Kinderkarte – für die Kleinen</b>			
896	<b>Handgeschabte Spätzle</b> mit Rahmsoße		5,50
893	<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes und dazu Kartoffelsalat <sup>5</sup> , Blattsalat <sup>5</sup> , Mayo und/oder Ketchup <sup>8</sup>		8,60
892	<b>Schweineschnitzele</b> mit Karottengemüse, Pommes frites und Ketchup <sup>8</sup>		11,30
906	<b>Eisbecher(le) Kunterbunt</b> 2 Kugeln Eis nach Wahl, bunt garniert		5,00
905	<b>Eisbiene</b> Vanille und Erdbeereis mit Schokosoße und Lolli		5,50

*Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*

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



## *Desserts – lecker und hausgemacht*

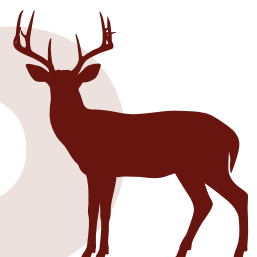
386	Hausgemachtes <b>Apfelmus</b> aus unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanillerahmeis* und Sahne <sup>5</sup>	 <p>Schmeck den Süden Gastronomie Baden-Württemberg</p>	7,50
802	Apfelmus Mini Dessert		5,50
496	<b>Frische Erdbeeren</b> in Holunderblütensirup mariniert mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne		9,90
772	Mini-Erdbeeren mit einer Kugel Eis		7,90
770	Zartbitter <b>Schokomousse</b> mit feiner Orangenote, serviert an Beerenragout		11,00
771	Mini-Mousse		7,90
700	<b>Erdbeersüpple</b> mit Sekt und Basilikumeis		11,40

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

724	<b>Wie wäre es mit einer „HirschTorte“ – Schwarzwälder Kirschtorte im Glas?</b>	5,20
-----	---	------

Auskunft über weitere Kuchen-Sorten erhalten Sie von unserem Serviceteam

*Alle Eissorten \* enthalten Farbstoff  
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*



**\* Eis und Eisbecher \***

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

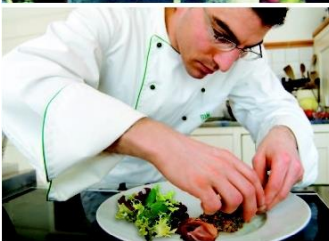
*\* Alle Eissorten enthalten Farbstoff \*  
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*



# 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 Kernpunkte 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
- ☺ 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 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!**

