

## KAISERSTÜHLER SPARGEL

### BÄRLAUCH SUPPE



cremiges Bärlauch Süppchen | Spargeleinlage

8

### SPARGELSALAT

frischer Kaiserstühler Spargel | Ei | Klosterschinken | Salat Bouquet

17

### SPARGEL



Frischer Kaiserstühler Spargel | Kratzete **oder** Salzkartoffeln  
Handgeschlagene Holly **oder** zerlasse Butter

26

### ZUSÄTZLICHE ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	+ 13
Schwarzwälder Schinken & Klosterschinken (gekochter Schinken)	+ 8
Klosterschinken (gekochter Schinken)	+ 8
Lachsfilet im Buchenspan	+ 12
Rumpsteak 250 gr	+ 25

### SCHLUTZKRAPPEN BÄRLAUCH




Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch & Ricotta | frischer Kaiserstühler Spargel  
Bärlauch Pesto | braune Butter | Parmesan

23

## HÄPPCHEN VORNEWEG

### HÄPPCHEN MIX – STELL DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	4
	Parmesanwürfel	4
	buntes Grillgemüse	5

## VORSPEISEN

### FLÄDLE-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Kräuterflädle  
klein | groß

6.50 | 8.50

### LEBERKNÖDEL-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Leberknödel  
klein | groß

7.50 | 9.50

### CARPACCIO

vom Rinderfilet | Parmesan | Rucola

16

### VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2

Schwarzwälder Schinken  
| Bärlauch Pesto

Shrimps | Dillcreme | Gurke

buntes Grillgemüse | Pinienkerne | Büffelmozzarella

19



Vegan



Vegetarisch

## HAUPTGÄNGE

<b>KALBSLEBER (NUR DIENSTAGS)</b> sauer oder geröstet   Brägele	19
<b>BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN</b> 2 Kartoffelknödel   Dunkelbiersoße   Krautsalat mit Speck	18
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken   Brägele   Preiselbeeren	26
<b>ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR)</b> von der Bodensee Rinderfärsche   hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln   Marktgemüse   Rosmarin-Thymian Sauce	32
<b>RUMPSTEAK (250 GR)</b> von der Bodensee Rinderfärsche   Brägele Marktgemüse   hausgemachte Kräuterbutter	31
<b>WASSERBÜFFELFILET (250 GR)</b> Kartoffel Gratin   Marktgemüse   Pfeffersauce	39
<b>FLAMMLACHSFILETS</b> im Buchenspan   Rosmarinkartoffeln   Marktgemüse   Zaziki	29
<b>SCHLUTZKRAPFEN BÄRLAUCH</b>  Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch & Ricotta   frischer Kaiserstühler Spargel Bärlauch Pesto   braune Butter   Parmesan	23

Alle Preise in Euro.

Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

„Sharing is caring.“

Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?

Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

## SALATE & BOWL

KRAUTSALAT MIT SPECK 5

### BUNTER SALAT



hausgemachte Rohkostsalate | knackige Zupfsalate  
klein

8

groß

13

mit gratinierten Ziegenkäsetalern

+ 7

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+ 10

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+ 12

### LITTLE ITALY BOWL



Kritharaki (Reisnudeln) | Rucola

Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | hausgemachtes Basilikum Pesto  
buntes Grillgemüse | Kalamata Oliven | Grissini

17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+ 9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+ 12

## HEIDI'S FLAMMKUCHEN

### KLASSIK

Schwarzwälder Speck | Lauch | Schmand

12

zusätzlich mit Bergkäse

+ 3

### OHNE TIER



buntes Grillgemüse | Tomaten | Rucola | Lauch  
Tomaten Sugo | Balsamico Crème

15

### SPARGEL



frischer Kaiserstühler Spargel | Babyblattspinat  
Lauch | Schmand | Bärlauch Pesto

15

zusätzlich mit Klosterschinken

+ 3

## DESSERT

<b>EIS</b>		
Schokolade   Vanille   Joghurt-Heidelbeere	pro Kugel	2.70
<b>SORBET</b>		
Mango O  Cassis	pro Kugel	2.90
<b>AFFOGATO</b>		
1 Kugel Hof Eis Vanille   Espresso		5.50
<b>PANNA COTTA</b>		
marinierte Erdbeeren   Minze		8
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>		
Sorbet		9
<b>SCHOKOTÖRTLE</b>		
lauwarmes Schokotörtle   Vanilleeis   Sahne		9
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b>		
mit Rumrosinen   Vanillesauce		9
<b>MARILLEN KRAPPEN (ZUBEREITUNGSZEIT 20 MIN.)</b>		
Zwetschgenröster		9
<b>SCHWARZWALD TRIO</b>		
Mini Schokokuchen   Espresso   Heidi's Sauerkirschwasser		9.50
<b>EI, EI, EI</b>		
Vanille Eis   Mini Käsekuchen   Eierlikör		9.50

Alle Preise in Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal