

Vorspeisen | Suppen

Kleiner Waldhotel Haussalat 10 €

Rohkostsalate | Blattsalat | Croutons

Feldsalat vom Tuniberg 14 €

Croutons | Speck | Ei | Kartoffeldressing

Frühlingsrolle - Rind den „Schwarzwald“ 15 €

Hausgemachte Frühlingsrolle | Schwarzwälder Landschwein

Rettich-Gurkensalat | Süß-Scharf Sauce

Karotten-Ingwersuppe 12 €

Orangen-Schmandtupfer | geröstete Nüsse | Croutons

Französische Zwiebelsuppe 12 €

Bergkäse | Croutons

Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Rind „Rumpsteak Prime Selektion“ 38 €

Zwiebeljus | gerösteten Zwiebeln | Speckbohnen

Pommes Frites oder Bratkartoffeln

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 34 €

Champignonsrahmsauce | Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €

Pommes frites oder Bratkartoffeln

ergänzender Beilagensalat 6 €

Fisch

Schwarzwald Forellenfilet gebraten 34 €

Gutedel-Weißweinschaum | Mandel Brokkoli | Linguini

vegetarisch | vegan 🌱

Spinat Ricotta Ravioli | Pilzrahmsauce 26 €

Buntes Marktgemüse | Parmesan | Kirschtomate

Käsespätzle 24 €

hausgemachte Spätzle | Bergkäse | gebackene Williams Christ Birne
Röstzwiebeln | Brokkoli

Gemüsestrudel 24 € 🌱

Würziges Paprikagulasch

Dessert

Apfelstrudel | Rosinen 14 €

Bourbon Vanilleeis | Sahne

Tiramisu-Parfait 12 €

Eingelegte Pflaumen | Crunchy Hafer Crumble