

Aus dem Suppenkessel

| | |
|--|------|
| Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödeln | 6.50 |
| Waldecker Kartoffelsuppe <i>vegetarisch</i> mit Croutons | 6.50 |
| Terrine hausgemachter Eintopf nach Tagesangebot | 8.90 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Tomate – Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto | 11.90 |
| Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Apfelsalsa | 9.10 |
| Carpaccio vom Rinderfilet auf Basilikum-Pesto mit gehobeltem Parmesan | 14.80 |
| Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Bio-Brot, Butter und Dip | 7.50 |

Salate

| | |
|---------------------------------------|-------|
| „Bunte Blattsalate“ | |
| mit gebackenen Champignons | 13.90 |
| mit gebratenen Putenbruststreifen | 13.90 |
| „Salätchen“ kleiner Blattsalat | 4.40 |

Vegetarisch

„Schlutzkrappen“ Nudelteigtaschen mit
Steinpilzfüllung auf Tomaten-Trüffelragout 12.40

Überbackene Röstis
mit Pilzen, Zwiebeln, Lauch, Käse und Hollandaise
überbacken 11.10

Schwäbische Käsespätzle⁴
mit Röstzwiebeln, in der heißen Pfanne serviert 11.10

Waldpilzragout
in leichtem Knoblauchrahm mit gebratenen
Servietten-Karottenknödeln 11.70

Ofensüßkartoffel
mit Kräuterquark und Salatgarnitur 10.20

Hüttenschmaus

„Himmel & Erd“
Gebackene Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree 13.30

Herzhafte Brotzeit
mit regionalen Schinken, Wildschinken und
Käsesticks, dazu ofenfrisches Bio-Brot 14.70

Hüttenklassiker

Hütten-Gröstl

*Bratkartoffeln mit Braten, Speck, Lauch und Spiegelei
in der heißen Pfanne serviert* 13.60

Ofenfrische Riesenbrezel (15 min Backzeit)

mit Obazda und Butter 9.30

Hütten-Schnitzel

*mit Champignons, Zwiebel und Lauch, einem Spiegelei
und Bratkartoffeln* 17.90

Schnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzsauce und Pommes frites 17.30



*mit Tomaten und Käse **vegetarisch*** 11.50

„Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Käse 11.50

Änderung von Beilagen: 1.50

Hüttenschmankerl

Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Schwenkkartoffeln und Wurzelgemüse 17.10

Regenbogenforelle in Nussbutter gebraten
an Tomaten-Trüffelragout, sautierte Drillinge 16.90

Hähnchenbrust „Suprême“^{4,6}
gefüllt mit Tomaten und Feta, auf tomatisierten
Bandnudeln 18.30

Rumpsteak(220g)
mit Ofensüßkartoffel, Kräuterquark,
roter Zwiebelmarmelade und Kräuterbutter 28.90



Geschmorte Ochsenbacke an Burgundersauce
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 24.70

Zartrosa gesmoktes Roastbeef
kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln, Essiggemüse
und Remouladensauce 16.90

Süße Naschereien

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

7.20

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis und Apfelkompott

8.90

Germknödel

mit Powidel und Mohnbutter

6.90

Apfel-Käse-Crumble

6.90

Eiskaffee/ Eisschokolade

Aromatischer Kaffee /Cremige Schokolade

mit Vanilleeis und Sahne

4.60

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

4.20

1 Kugel Eis mit „Paula Pumpernickel“

5.90



Oma Edith´s Kuchen und Torten

nach Tagesangebot

3.50/4.00