

## **Aus dem Suppenkessel**

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

## **Vorspeisen**

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

## **Salate**

<b>„Bunte Blattsalate“</b>	
mit gebackenen Champignons	13.90
mit gebratenen Putenbruststreifen	13.90
<b>„Salätchen“</b> kleiner Blattsalat	4.40

## **Vegetarisch**

**„Schlutzkrappen“** Nudelteigtaschen mit  
Steinpilzfüllung auf Tomaten-Trüffelragout 12.4o

**Überbackene Röstis**  
mit Pilzen, Zwiebeln, Lauch, Käse und Hollandaise  
überbacken 11.1o

**Schwäbische Käsespätzle<sup>4</sup>**  
mit Röstzwiebeln, in der heißen Pfanne serviert 11.1o

**Waldpilzragout**  
in leichtem Knoblauchrahm mit gebratenen  
Servietten-Karottenknödeln 11.7o

**Ofensüßkartoffel**  
mit Kräuterquark und Salatgarnitur 10.2o

## **Hüttenschmaus**

**„Himmel & Erd“**  
Gebackene Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut  
und Kartoffelpüree 13.3o

**Herzhafte Brotzeit**  
mit regionalen Schinken, Wildschinken und  
Käsesticks, dazu ofenfrisches Bio-Brot 14.7o

## **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 17.1o

**Regenbogenforelle** in Nussbutter gebraten  
an Tomaten-Trüffelragout, sautierte Drillinge 16.9o

**Hähnchenbrust „Suprême“** <sup>4,6</sup>  
gefüllt mit Tomaten und Feta, auf tomatisierten  
Bandnudeln 18.3o

**Rumpsteak(220g)**  
mit Ofensüßkartoffel, Kräuterquark,  
roter Zwiebelmarmelade und Kräuterbutter 28.9o



**Geschmorte Ochsenbacke** an Burgundersauce  
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 24.7o

**Zartrosa gesmoktes Roastbeef**  
kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln, Essiggemüse  
und Remouladensauce 16.9o

## **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