

Vorspeisen

Gebeitztes Hirschcarpaccio

Sauce Cumberland • gehobeltem Parmesan • Feldsalatröschen
13,00

Karamellisierte Ziegenkäse

Feldsalat • Balsamico-Feigen-Confit • Walnuss-Krokant
11,00

Törtchen vom Räucherlachstatar

Ingwer-Mousse • Schnittlauch-Kaviar-Creme • Röstitaler
13,00

Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot

*alle Vorspeisen auch als Hauptgang möglich
(+5,00)*

Suppen

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00



Flädlesuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

Salate

Bunter Salat



verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison • Imbery's Kräutervinaigrette

klein 5,00

mittel 7,00

groß 10,00

Knackiger Feldsalat vom Kaiserstuhl mit Kartoffeldressing



klein 7,00

mittel 9,00

groß 12,00

Oberdruf:

Speck (+2,00)

Vegetarisch

Käsespätzle

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln • Beilagensalat
18,00

Vegan

Karamellierter Spitzkohl

Kokos-Süßkartoffelpüree • Mangochutney • geröstete Cashewkerne
18,00

Pikante Linsen mit Kürbis

Langkornreis • Joghurt-Dip
16,00

Veganes Menü

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Karamellierter Spitzkohl

Kokos-Süßkartoffelpüree • Mangochutney • geröstete Cashewkerne

Schokoladen-Mousse Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

Drei-Gang-Menü

29,00

Unsere Weinempfehlung

Höfflin Müller-Thurgau, Weingut Höfflin

Bioland, Vegan

3,50 (0,1l Glas) 6,50 (0,2l Glas)

Imbry-Klassiker

Schweinelenchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Champignonrahm
Spätzle • Beilagensalat
26,00

Zwei Schweine-Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites • Beilagensalat
23,00

Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind

Speckbohnen • Brägele
32,00

Hirschedelgoulasch mit Preiselbeeren

Buntes Gemüse • Spätzle
29,00

Duett vom Schwarzwälder Saibling & Forelle „Müllerin“

Frischer Blattspinat • Petersilien-Kartoffeln
26,00

Unsere Steak-Klassiker

zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Chimichurri und einen Beilagensalat

Schweinerückensteak vom Schwarzwälder Kräuterschwein

200 gr: 24,00 / 300gr: 29,00

Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind

200 gr: 29,00 / 300gr: 34,00

Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind

200 gr: 34,00 / 300gr: 39,00

Wählen Sie eine Beilagen zu den Steak-Klassikern:

Pommes **oder** Kroketten

Brägele **oder** Spätzle

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges

Buntes Gemüse

Winter - Menü

Törtchen vom Räucherlachstatar

Ingwer-Mousse • Schnittlauch-Kaviar-Creme • Röstitaler

Kürbis-Kokos-Currysuppe

Hirschrückenmedaillons

Steinpilzrahm

Speckrosenkohl • Haselnussspätzle

Lebkuchenparfait

mit Orangenfilets

Vier-Gang komplett	56
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	50
Drei-Gang (ohne Suppe)	46
Hauptgang	36

Unsere Weinempfehlung

Behringer Spätbrugunder Rotwein Spätlese
4,20 (0,1l Glas) 8,20(0,2l Glas)

Das Vier-Gang-Herbst-Menü können Sie bis 19:30 Uhr bestellen.



Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage einsehbar

Vesper

Wurstsalat mit Bauernbrot

10,00 (+1,00 mit Käse)

Bibiliskäse angemachter Kräuterquark

8,00 (mit Brot) / 10,00 (mit Kartoffeln)

Badisches Dreierlei

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

15,00

Matjesfilet „ Hausfrauen Art “

14,00 (mit Brot) • 18,00 (mit Kartoffeln)

Schwarzwälder Vesperbrettle

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

Was Süßes zum Schluss

Crème brûlée mit Waldbeerenkompott

8,00

Lebkuchenparfait mit Orangenfilets

10,00

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashewcreme • karamelliger Haferkeks

8,00



Törtchen vom Kürbismousse

Orangen • Kürbiskern-Nougat

8,00

Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren

7,00

Nussknacker (Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher (Kirschwasser)

8,00

Eisdessert

Vanilleeis • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss • Zitrone

1,60 | 2,50 (kleine | große Kugel)

Obe druf:

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50