

Vorspeisen

Tranchen von rosa gebratenem Hasenrücken

Feldsalat • Speck • Croutons
15,00

Gratinierter Ziegenkäse

Salatbouquet • Himbeerdressing • Pinienkerne
13,00

Zweierlei vom Schwarzwälder Räucherfisch

Saibling & Forellenfilet • Schnittlauch-Kaviarcreme • Salatbouquet
Kartoffelrösti
14,00

Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot

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

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl
Tasse 7,00 | Terrine 9,00

Flädlesuppe

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

Bunter Salat

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison • Imbery's Kräutervinaigrette
klein 5,00
mittel 7,00
groß 10,00

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

klein 7,00
mittel 9,00
groß 12,00

Obe druf:

Speck (+1,50)

Vegane Salat-Alternativen möglich

Vegetarisch

Käsespätzle

mit Bergkäse überbacken • Röstzwiebeln
15,00

Knackiger großer Feldsalat an Kräutervinaigrette

hausgemachte Spinat-Bergkäse Semmelknödel
19,00

Vegan

Kürbis Gnocchi mit Salbei

Geschmorte Gemüse Brunoise • Rucola • Kürbis Kerne & Öl
19,00



Veganes Menü

Gemüse Kraftbrühe

Bunte Gemüse Einlage

Kürbis Gnocchi mit Salbei

Geschmorte Gemüse Brunoise • Rucola • Kürbis Kerne & Öl

Schokoladen-Mousse Küchlein

Cashew-Creme • karamelliger Haferkeks

Drei-Gang-Menü

34,00

Unsere Weinempfehlung

Höfflin Müller-Thurgau, Weingut Höfflin

Bioland, Vegan

3,80 (0,1l Glas) 6,80 (0,2l Glas)



Imbry-Klassiker

Schweinelendchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Champignonrahm • Spätzle • Beilagensalat
25,00

Zwei Schweine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Pommes Frites • Beilagensalat
24,00

Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Kräuterbutter

Speckbohnen • Brägele
32,00

Rumpsteak oder Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind mit Kräuterbutter

Pommes Frites • Beilagensalat
Rumpsteak 32,00 | Rinderfilet 37,00

Geschmorte Rindsroulade vom Schwarzwälder Weiderind

Apfel-Sherry-Rotkraut • Kartoffelknödel
24,00



Die Grundlage der hochwertigen Fleischwaren wird ohne Ausnahme aus dem eigenen Viehbestand der Metzgerei und deren Partnern hergestellt. Die Schweine werden ausschließlich mit hofeigenem Futter großgezogen. Das Beste für das Vieh. Auf dieser Grundlage werden hochwertige Produkte mit einer herausragenden Qualität geschaffen.

Hirschedelgulasch mit Preiselbeer-Birne

Speckrosenkohl • Spätzle
26,00

Fisch

Schwarzwälder Saibling & Forelle „Müllerin Art“

Kartoffeln • Beilagensalat
26,00

Chef Menü

Gratinierter Ziegenkäse

Salatbouquet • Himbeerdressing • Pinienkerne

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl

Rosa gebratener Hasenrücken

Champignonrahmsauce • Mandel Brokkoli • Haselnuss-Spätzle

Creme Brûlée

mit 1 Kugel Sorbet

Vier-Gang komplett	52,00
Drei-Gang (ohne Vorspeise)	40,00
Drei-Gang (ohne Suppe)	45,00
Hauptgang	29,00

Unsere Weinempfehlung

Zweigelt

Winzerkeller Auggener Schäfer

Qualitätswein trocken

29,00 (0,75 Flasche)

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

Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage einsehbar

Vesper

Wurstsalat mit Bauernbrot

11,00 (+1,00 mit Käse)

„**Bibiliskäse**“ angemachter Kräuterquark

9,00 (mit Bauernbrot) / 11,00 (mit Petersilienkartoffeln)

Badisches Dreierlei

Wurstsalat • Bibiliskäse • Brägele

16,00

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Kartoffelsalat • Salatbouquet

Fleisch 16,00 / Gemüse 15,00

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Salzkartoffeln 19,00 / mit Brot 15,00

Schwarzwälder Vesperbrettle

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

Was Süßes zum Schluss

Schokoladen-Mousse-Küchlein

Cashew Creme • karamelliger Haferkeks • frischer Obstsalat

10,00



Creme Brûlée

mit 1 Kugel Sorbet

9,00

Hausgemachtes Tannenhonig Parfait mit Schwarzwaldfrüchten

9,00

Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren

7,50

Nussknacker (Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher (Kirschwasser)

8,00

Eisdessert

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss

Zitronensorbet • Cassissorbet • Mangosorbet • Kirschsorbet

1,80

Obe druf:

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50

