

# Vorspeisen

## **Hausgebeizte Bio-Lachsforelle „Asia“**

Granny-Smith-Apfel-Carpaccio • hausgemachte Zitronenmarmelade  
grüner Spargel in Sesam-Panko • Salatbouquet  
14,00

## **Waldpilzbrik**

sautierte Pfifferlinge • Steinpilzcreme • Wildkräutersalat  
13,00

## **Rindstartar vom Schwarzwälder Weiderind**

würzige Tartarsoße • Salatbouquet  
14,00

**Zu allen Vorspeisen genießen Sie Unmüßig's Wurzelbrot**

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

# Suppen

## **Steinpilzcremesuppe**

mit sautierten Pfifferlingen  
Tasse 8,00 | Terrine 10,00



## **Flädlesuppe**

Tasse 7,00 | Terrine 9,00

# Salate

## **Bunter Salat**



verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison • Imbery's Kräutervinaigrette  
klein 5,50  
mittel 8,00  
groß 12,00

## **Knackiger Caesar-Salad von Baby-Romana-Herzen**

Leichtes Joghurt-Mayo-Dressing • Croutons • gehobelter Parmesan  
12,00

*Obe druf:*

Gebratene Hähnchenbruststreifen (+8,00)

Gebratene Riesengarnelen (+11,00)

# Vegetarisch

## **Waldpilz-Serviettenknödel**

Pfifferlingrahmsoupe • Rucola • Parmesan  
21,00

## Vegan

### **Dinkel-Spaghetti**

Artischocken • bunte Tomaten • Basilikumpesto  
19,00

## Veganes Menü

### **Steinpilzcremesuppe**

\*\*\*

### **Dinkel-Spaghetti**

Artischocken • bunte Tomaten • Basilikumpesto

\*\*\*

### **Dessertvariation**

Crème-Brûlée • Schokomousetörtchen • Sorbet

### **Drei-Gang-Menü**

33,00

## Unsere Weinempfehlung

### **Höflin Müller-Thurgau, Weingut Höflin**

Bioland, Vegan

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



# Imbry-Klassiker

## **Schweinelenchen vom Schwarzwälder Kräuterschwein**

Pfifferlingrahm  
Spätzle • Beilagensalat  
26,00

## **Zwei Schweine-Schnitzel „Wiener Art“**

Pommes Frites • Beilagensalat  
23,00

## **Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind**

Speckbohnen • Brägele  
32,00

## **Schwarzwälder Forellenfilets „Müllerin“**

Mandelbrokkoli • Petersilien-Kartoffeln  
28,00

# Unsere Steak-Klassiker

zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Chimichurri und einen Beilagensalat

## **Schweinerückensteak vom Schwarzwälder Kräuterschwein**

200 gr: 25,00 / 300gr: 30,00

## **Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind**

200 gr: 32,00 / 300gr: 37,00

## **Rinderfilet vom Schwarzwälder Weiderind**

200 gr: 37,00 / 300gr: 42,00

Wählen Sie eine Beilagen zu den Steak-Klassikern:

Pommes **oder** Kroketten

Brägele **oder** Spätzle

Süßkartoffelpommes **oder** Wedges

Buntes Gemüse



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

# Chef - Menü

## **Hausgebeizte Bio-Lachsforelle „Asia“**

Granny-Smith-Apfel-Carpaccio • hausgemachte Zitronenmarmelade  
grüner Sesam-Panko-Spargel • Salatbouquet

\*\*\*

## **Flädlesuppe**

\*\*\*

## **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Waldpilzrahmsoße**

(Steinpilze/Pfifferlinge)  
bunte Vichy-Karotten • Butterspätzle

\*\*\*

## **Joghurt-Limetten-Mousse**

mit Waldbeerenkompott

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

## Unsere Weinempfehlung

Chardonnay im Barrique gereift Weingut Laufen Spätlese trocken  
Flasche 0,75  
32,00

*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)

**Matjesfilet „HausfrauenArt“**

13,00 (mit Brot) / 16,00 (mit Kartoffeln)

**Badisches Dreierlei**

Wurstsalat • Bibiliskäs • Brägele

16,00

**Reichenbachs grobe Bauernbratwurst an Zwiebeljus**

Brägele • Röstzwiebeln

17,00

**Schwarzwälder Vesperbrettle**

Guets aus der Regio von der Metzgerei Reichenbach

Bergkäse • Bauernbrot • Butter

16,00

## Was Süßes zum Schluss

**Joghurt-Limetten-Mousse**

mit Waldbeerenkompott

9,00

**Dessertvariation**

Crème-Brûlée • Schokomousetörtchen • Sorbet

10,00



**Vanilleeis mit warmer Schokosoße oder Himbeeren**

7,50

**Nussknacker(Eierlikör) oder Schwarzwaldbecher(Kirschwasser)**

8,00

**Espresso Affogato**

4,50

**Eisdessert**

Vanilleeis • Schokolade • Erdbeere • Pistazie • Walnuss

Zitronensorbet • Mangosorbet • Kirschsorbet

1,80

**Obe druf:**

mit Baileys oder Eierlikör: +1,50

mit Sahne +0,50