

Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 6,00
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,50
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,60
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Cassissorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für die heißen Sommertage!

Rhabarber Spritz
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt
(auch alkoholfrei möglich)
€ 8,10

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,90
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 17,50
Zweierlei Melone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken, Hochschwarzwälder Rehschinken und Aprikosenschutney	€ 18,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine und Schinken, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Blattsalaten	€ 21,50
Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

Suppen

Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit Melone, gebratenem Putenmedaillon, Wolfsbarschfilet und Alemannenschinken	€ 24,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 27,00
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,00
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 31,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Gebratener Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 45,00
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,50
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 43,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Ricotta-Kräuter-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00



Das Beste vom Wälder-Rind

Fr, 19. Juni bis
So, 5. Juli 2026

WÄLDER-WOCHEN

Wälder Menü

Gebratene Schwarzwaldforelle
auf Spinatrahmnudeln

Gratiniertes Tournedo
vom Wälder - Rind

überbacken mit einer Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet
und Kroketten

Rhabarberschupfer mit Erdbeeren
und weißem Kaffeeis

€ 67,00

Weinempfehlung

2021er Glottertäler
Eichberg

* Kreuzedition *

Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der
Roter Bur Glottertäler
Winzer

Suppen / Vorspeisen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch

€ 5,70

Carpaccio vom Wälder Rind leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand
und gehobeltem Bergkäse

€ 21,50

Hauptgerichte

Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce,
selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten

€ 27,50

Zwiebelrostbraten vom Wälder Rind aus dem Roastbeef geschnitten
mit Vörstetter Gemüse und Kartoffelgratin

€ 38,50

Genießen Sie bei den Naturpark-Wirten feine regionale Spezialitäten vom **VORDER- UND HINTER-WÄLDER-RIND** - zwei heimischen traditionsreichen Rassen, die durch ihre naturnahe Haltung zur Pflege und Offenhaltung der einzigartigen Schwarzwaldlandschaft beitragen. Mit jedem Bissen unterstützen Sie den Erhalt unserer Heimat! Machen Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel - wir wünschen einen guten Appetit!



www.naturparkwirte.de