

## HERBST DRINKS

### Honig Birne Margarita

Tequila | Birnensaft | Honig | Zimt  
€ 8,00

### Apple Cider Cocktail

Whiskey | Apfelwein | Ginger Beer  
€ 7,50

### Spiced Pumpkin Gin

Gin | Spiced Pumpkin | Zitronensaft  
€ 7,50

### WILD Virgins (alkoholfrei)

Orange Aperitivo | Tonic  
€ 6,50

## AUF DER SPUR VON GENUSS...

*Was unser Geheimnis ist?  
Zunächst einmal kochen wir mit  
Hingabe, Leidenschaft und  
Könnerschaft.*

*Unsere Zutaten  
Bester Genuss im Schwarzwald  
durch eine natürliche Küche, die  
sich an qualitativ hochwertigen  
regionalen Produkten der Felder,  
Flüsse, Wälder und Wiesen der  
Heimat orientiert.*

*Das Ergebnis:  
Eine natürlich leckere Küche im  
Gleichklang mit unserer Umgebung.*

## ZUM TEILEN

**Dip des Tages**  
mit Rudis Hausbrot  
und gepickeltem Gemüse  
€ 5,00

**Schwarzwälder Schinken Brettle**  
vom Metzger Gustav Winterhalter aus Elzach  
mit Rudis Hausbrot  
€ 9,50

 **3erlei Versucherle**  
aus dem Naturpark  
€ 13,50

## VORSPEISEN

### KÜRBISCREMESUPPE

Erdnuss Crunch | Kürbiskernöl  
€ 9,00

### ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

Portweinbirne | Tobinambursalat  
€ 15,00

### HERBSTSALATE

Fenchel | Salbei | Waldpilze  
Trauben | Balsamico  
€ 13,50

### WILDBRATWURST

Linsen | Balsamico | Zwiebelchutney  
€ 16,50

### KALBSLEBER "SCHARF"

Apfel-Nelken Marinade | Kräutersalat  
€ 15,50

## LEICHTE HERBSTKÜCHE

### PERLGRAUPEN

Waldpilze | Wirsing  
Haselnüsse | Parmesan-Thymian  
€ 21,50

### PILZ-LINSEN BOLOGNESE

Dinkelnudeln | Kräutermozzarella  
€ 19,50

### KÜRBIS RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-  
Birne | Weintraube | Kürbiskerne  
€ 24,50

## HERBST GENUSS

### FLEISCH

#### Ochsenbacke

Kürbis-Kartoffel-Stampf | Portweinjus  
€ 27,50

#### Entenbrust

Gerösteter Kürbis | Schupfnudeln  
€ 28,50

#### Hirschen Wilderer Teller

Dreierlei Wildspezialitäten | Spätzle  
Gefüllte Preiselbeer Birne | Salate  
€ 34,50

#### Schweinebauch

Pfirsich | Spitzkohl | Knödel  
€ 18,50

#### Rehrücken

Perlgraupenrisotto | Waldpilze |  
Wirsing | Haselnüsse  
€ 36,50

### FISCH

#### Steinbeißer

Pilzkruste | Wilder Brokkoli | Kartoffeln  
€ 24,50

#### Seeteufel

Süßkartoffelpüree | Romanesco  
€ 27,50

#### Schwarzwaldforellenfilets

-Strübing Forellen Oberharmersbach-  
Zitronenbutter | Kartoffeln | Salat  
€ 32,50

### BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir  
im hausgemachten Brioche Bun*

#### Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |  
Bergkäse | Kräuteraïoli | Parmesanpommes  
€ 23,30

#### Veggie Burger

Grillkäse vom Mooshof aus Tennenbronn  
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes  
€ 19,50

### HIRSCHEN KLASSIKER

#### Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat  
€ 26,50

#### Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat  
€ 29,80

#### Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle  
Champignons | Salat  
€ 27,50

## DESSERT LIEBE

### SPÄTZLE EIS AM TISCH

*Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch*

**WAHLWEISE MIT:**

- Karamellrahmsöße und süßer Schmelze
  - Süßer Kürbissoße, Kürbiskernöl und weißer Schokolade
- € 8,50



#### TOPFENKNÖDEL

Zwetschgenröster | Vanilleeis

*Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min*

€ 9,00



#### ZWETSCHGENCRUMBLE

Joghurteis | halbgeschlagene Sahne

€ 8,00

#### KÜRBIS CHEESECAKE

Walnusseis | Karamelisierter Kürbiscrunch

€ 4,50

#### PANNA COTTA

Zitrone | Olivenöl

€ 4,50

#### MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

#### HIRSCHEN DESSERTTeller

€ 12,50