

Restaurant zum Seeblick



Empfehlung unseres Küchenchefs

Rehrücken im Haselnussmantel
mit selbstgemachten Kürbisgnocchis
und Kirschjus

36,-

Gänsebraten von Keule und Brust
mit Karamellmaronen, Kartoffelklößen und
Rotkohl

29,50

VORSPEISEN

Kürbissuppe

mit Karamellisierten Kernen
und Öl
5,50

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und
Ochsenfleisch
6,50

Gebackener Ziegenkäse

im Filoteig mit Blattsalaten,
Haselnuss und Honig
7,50

Geräucherte Entenbrust

mit Feldsalat, Croutons
und Himbeerdressing
11,50

Kleiner gemischter Salat

4,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel

mit Pommes frites
7,50

Kinderkäsespätzle

mit Röstzwiebeln
5,50

Spätzle mit Bratensauce

4,50

Gerne servieren wir auf
Wunsch die Kinderessen
im Voraus. Bitte teilen Sie
dies unserem Personal mit.

FLEISCHGERICHTE

Gänsebraten von Keule und Brust

mit Karamellmaronen, Kartoffelklößen und Rotkohl

29,50

Rumpsteak von der deutschen Färs

unter Pfeffer-Senf-Kruste mit
feinem Gemüse und Speckkartoffeln

27,50

Zwiebelrostbraten

an Rotweinjus mit selbstgemachten Spätzle
und saisonalem Gemüse

21,50

Schnitzel vom süddeutschen Landschwein

mit selbstgemachtem badischen Kartoffelsalat

13,50

Rinderbäckchen

mit feinen Nudeln und
geschmortem Wurzelgemüse

17,50

Ganze Gans für 4 Personen

nur auf Vorbestellung für 98,00

ES GEHT AUCH OHNE FLEISCH

Selbstgemachte Kürbisgnocchis

mit Ofenkürbis und Gemüse

11,50

Selbstgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

11,50

Zander vom Grill

auf gerahmtem Sauerkraut

an Speckjus mit Nusskartoffeln

21,50

Wir machen es möglich

← Gerne können Sie bei uns auch kleinere Portionen bestellen. →

Vegane Gerichte sind auf Anfrage möglich.

JETZT WIRD ES WILD

Rehrücken im Haselnussmantel
mit selbstgemachten Kürbisgnocchis
und Kirschjus
36,00

Ragout vom Schwarzwild und Reh
mit selbstgemachten Serviettenknödeln
und Rotkohl
19,50

Selbstgemachte Wildmaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln und Salatbouquet
14,50

Wildschweinbraten
mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl
18,50



Liebe Gäste,
wir beziehen unser Wild ausschließlich aus regionaler Jagd
(Bammental und Umgebung).
Darum richtet sich die Verfügbarkeit unserer Wildgerichte
nach dem Wildangebot und den Schonzeiten.
Gerichte vom Rehwild gibt es daher nur von Mai bis Januar.

DESSERT

Süßes aus unserer Pâtisserie

Lassen Sie sich verwöhnen von selbstgemachten Törtchen
aus Meisterhand!

Fragen Sie unser Personal nach den
Kreationen des Tages



Praline trifft Espresso

3 selbstgemachte Pralinen mit heißem Espresso

6,50

Vanilleeis mit Bailey 's

5,90

Affogato al café

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,90

Kugel Sorbet (vegan)

2,10

Kugel Eis

2,10