



## Speisenkarte

(von 12:00 Uhr bis 22:30 Uhr)

Kraftbrühe vom heimischen Weiderind mit Kräuterflädle	€ 4,90
Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzte Zwiebeln und kleinem Salat	€ 8,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Holzofenbrot	€ 11,50
Gebratenes Buhlbacher Forellenfilet, Brunnenkressesoße frischer Spinat, Kartoffelpüree	€ 19,50
Kleine Portion	€ 15,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße Karotten-Lauch-Bündchen und hausgemachte Butterspätzle	€ 18,50
Rosa gebratenes Rumpsteak und Maultäschle mit Kräuter- butter, geschmelzten Zwiebeln, Spätzle und kleiner Salat	€ 19,50
<b><u>Unser Tanne-Traditionsgericht</u></b>	
Schwäbische saure Nierle vom Kalb mit kross gebratenen Bratkartoffeln	€ 13,00
<b><u>„Wildburger“ - 100% aus heimischem Wild</u></b>	
Hausgemachtes Burgerbrötchen, Blaubeer-Barbecuesoße Tomaten, Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln und Fichtenspitzenkäse, knusprige Pommes	€ 12,00
<b><u>Variation von „Baiersbronner Schätzen“</u></b>	
Gebratenes Schwarzenberger Lammbrotwürstchen auf Kartoffelrösti mit Kräuterquark Forellenmaultäschle auf cremigen Pfifferlinge und gebratener Ziegenkäse, Kompott von Apfel und Holunder	€ 12,50
<b><u>Baiersbronner Schatz:</u></b>	
Geräucherte Buhlbacher Forellenfilets mit angemachten Salaten, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette aus unserer Backstube	€ 10,50

Die „Baiersbronner Schätze“ sind lokale Spezialitäten, deren Hauptbestandteile aus Baiersbronn stammen und die im Ort von Einheimischen hergestellt werden. Sie sind direkt beim Erzeuger und in ausgewählten Restaurants erhältlich.

### *-Inklusivpreise-*

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf hinweisen, dass alle Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können. Sollten Sie Allergiker sein, lassen Sie sich bitte **persönlich** von uns beraten!