

Vorspeisen / Suppen	€
<i>Rahmsuppe vom Kürbis</i>	6
<i>Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle</i>	9
<i>Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat</i>	12
<i>Vesperbrett mit Käse, Schinken und geriebenem Meerrettich</i>	14
<i>Handgeschnittenes Beef Tatar</i>	17

Fleisch / Vegetarisch	
<i>Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler</i>	7
<i>Back Hendl mit Preiselbeeren und Brägele</i>	14
<i>Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle</i>	23
<i>Schlotzige Käsespätzle mit Butterzwiebeln</i>	11

Fondue / ab 2 Personen	pro Person 24
<i>Fleisch vom Rind, Kalb und Geflügel mit dreierlei Dips und hausgebackenem Brot mit Pommes Frites</i>	3

Dessert	
<i>Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso</i>	7
<i>Zwetschgenröster mit Rumeis</i>	7
<i>Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis</i>	8
<i>Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</i>	11

Hüttenmenü 39

Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle

Zwetschgenröster mit Rumeis

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!