

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Traditions Haus begrüßen zu dürfen. Seit sieben Generationen wird das Haus von der Inhaberfamilie geführt, und seit jeher legen wir großen Wert auf Traditionen und die Verwendung regionaler Produkte.

Renovation Maisonette Suite

Wir haben unsere Maisonette Suite renoviert. Sie bietet auf 70 qm Platz für 6 Personen und ist daher ideal für Familien. Schickes & lässiges Design und hoher Wohnkomfort.



Naturpark Wirte

Wir sind Mitglied bei den Naturpark-Wirten- das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald – und weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald. Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Apéritif	Früchtezauber – Alkoholfreier Streuobstwiesencocktail	4.50
	Winzersekt, Weingut Heinemann, Champagnerverfahren	6.00
	Hugo – Sekt, Holunderblütennektar, Minze, Limette & Soda	6.00
	Bellini – Weißer Pfirsich Mark mit Winzersekt aufgefüllt	7.00



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft. Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.

Naturparkwirte Menü

Rinderkraftbrühe mit
Tafelspitz-Maultäschle

Badisches Ochsenfleisch mit
Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce,
Roter Beete und Wildpreiselbeeren

Joghurtsorbet vom Ruhbauernhof
mit Kaiserstühler Beeren

€ 28.00

Sonnen-Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse mit konfierten
Tomaten, Auberginen und Rucola

Pfifferling Rahmsuppe

Gebratene Lammhüfte mit
grünen Bohnen und Kartoffel Gratin




Zweierlei von der Aprikose mit Vanilleeis

€ 44.00



Suppen

- | | | |
|---|---|------|
|  | Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz-Maultäschle | 6.00 |
|  | Pfifferling Rahmsuppe | 6.00 |


Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-----------------------|
|  | Gemischte Blatt- und Rohkostsalate | 6.00 |
|  | Gebackener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit konfierten Tomaten, Auberginen und Rucola | 9.50 |
| | Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oliven & Ei | klein/groß 9.50/14.50 |
| | Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Rucola | 12.00 |
|  | Marinierter Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen und Radiesle | 12.50 |
| | Apfel-Mango-Salat mit gebratenen Riesengarnelen & Jakobsmuscheln | 14.50 |
| | Vorspeisen-Variation „Sonne“:
Marinierter Kalbstafelspitz, gebackener Ziegenfrischkäse vom Ringlihof und Riesengarnele auf Apfel-Mango-Salat | 16.00 |




Vegetarisch

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Sommersalat mit Zweierlei vom Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit hausgemachter Aprikosen Chutney | 15.00 |
|  | Bergbauernravioli – hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Lenzkircher Bergkäse in Salbei Butter | 16.00 |



Fisch

- | | | |
|---|--|-------|
| | Matjes Filets „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln | 13.50 |
|  | Filet von der Schwarzwaldforelle in Zitronen-Thymianbutter gebraten mit Forchheimer neuen Kartoffeln | 19.50 |

Fleisch

	Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote-Beete-Salat und Wildpreiselbeeren	17.00
	Schwarzwälder „Cordon bleu“ vom heimischen Schwein mit Lenzkircher Bergkäse und Schwarzwälder Schinken dazu Brägele und Gemüse	19.00
	Schweinefilet mit frischen Rahmpfifferlingen und Spätzle	19.50
	Gebratene Lammhüfte mit grünen Bohnen und Kartoffel Gratin	22.00
	Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind „dry aged“ (luftgetrocknet, Fettrand) mit Kräuterbutter, Sommersalat und Brägele	23.50
	Rehnüßle aus heimischer Jagd mit Spätzle, Pfifferlingen und Preiselbeersauce	24.00

Sonnen-Klassiker & Schwarzwälder Vesper

	Elsässer Wurstsalat mit Brot <i>oder</i> Brägele	9.50/11.50
	Salat mit Sunnewirt's Fleischküchle	13.00
	Badischer Rindfleischsalat mit Brägele	13.50
	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	14.00

 = Naturparkwirte-Gerichte

Weinempfehlungen – offen aus der 0,7l Flasche

		0,1l	0,25l	0,75l
2014	Feigenwäldchen Riesling Weingut Kopp, Sinzheim, Baden	4.00	8.00	23.00
2015	Sauvignon Blanc Selektion Schloßgut Ebringen, Ebringen, Baden	4.00	8.00	23.00
2016	Hofgarten Pinot Noir Rosé Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden	3.25	6.50	19.00
2014	Spätburgunder «Burkheimer Feuerberg», VDP.Ortswein Weingut Bercher, VDP, Burkheim, Baden	4.50	9.00	26.00

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte

Sommergetränke

Distel	Bitter Lemon mit Grapefruitsaft, 0,4l € 3.90
Saftschorlen	Holunder, Johannisbeer, Maracuja oder Rhabarbersaft, 0,4l € 3.90
Schwarzwald-Limo	Limonaden aus dem Schwarzwald: Limette-Ingwer, Himbeer-Minze, Sauerkirsch-Ingwer oder Quitte-Zitrone, 0,25l € 3.00