

# MITTAGSKARTE

Dienstag, Mittwoch & Donnerstag

## Dienstag, 10. März 2026

Hirsch Hackbraten | Waldpilzsauce | Spätzle

## Mittwoch, 11. März 2026



Hausgemachte Lasagne | Bärlauch Bechamel | mediterranes Tomatensugo

## Donnerstag, 12. März 2026

Seelachsfilet | Ponzu Vinaigrette | Spinat | Miso Kartoffelpüree

**Mittagstisch € 14.90** / mit Tagessuppe oder Salat € 17,90

## VORSPEISE & SUPPE

- Gemischter Salat**  8  
Blattsalate | Gemüsesalate | Kerne | Kracherle
- Hokkaido Kürbiscremesuppe** 9  
Thai Curry Aromen | Cashewkerne | Koriander
- Endivien und Radiccio Salat**  12  
Himbeerdressing | Walnüsse | Ziegenfrischkäse vom Ringlihof

## HAUPTGÄNGE

- Panierte Schnitzel**  19  
Schweinerücken *Naturparkprodukt* | Pommes Frites
- Badisches Ochsenfleisch**  27  
Bouillonkartoffeln | Meerrettichsauce | Rote Beete Salat | Wildpreiselbeeren
- Gegrillte Austernpilz (vegan)** 24  
Schwarzwurzeln | Seidentofu | Miso-Waldpilze-Essenz | Reis
- Rehragout**  31  
Brombeerschaum | Apfelrotkraut | hausgemachte Spätzle
- Winter Kabeljau** 38  
Safran-Miesmuschel Beurre Blanc | Blattspinat | Zitronen-Parmesan Risotto

**Take Away** – Lunch Hauptgang € 11,90

 = Naturparkwirte-Gerichte