

Aperitif

	€
Hauscocktail Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l	5.20
1 Glas Winzersekt 0,1l	5.20
-Maidli Gin No1 - aus Heuweiler mit Gurke & Minze (10)	6.80
Alkoholfreier Frucht-Cocktail	4.80

Feine Süpple

Hummerschaumsüpple mit gebratener Jakobsmuschel	7.80
Badische Flädlesuppe	4.50
"Sonnewirts" Knoblauchsüpple mit Rahm & Kracherle	5.20

Vorspeisen

gemischter Salat	5.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutern, Pinienkernen, Hobelkäse & Olivenöl	12.80
Vitello tonnato mit Tomaten-Bruschetta - Kalbfleisch, Thunfischcreme & Kapern -	12.80
Sülze vom Tafelspitz auf Radieschencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette & Salatbouquet	9.80

Salate und kleine Gerichte

-Zu den Salaten servieren wir frisches Stangen- oder Bauernbrot-
-unsere Salate können Nüsse und Mandeln enthalten-

Salat mit gebratenen Truthahnstreifen & gerösteten Mandeln	13.80
gebratener Knoblauchfrischkäse im Salatnest	*11.80 / 13.80
Feinschmeckersalat mit gebratenem Edelfisch nach Tageseinkauf	16.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	*12.80 / 14.80
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brägele & Salat	14.80
Elsässer Wurstsalat mit Brägele	12.80

(* Gerichte gibt's auch als kleine Portion !)

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte

Pfifferlingszeit

Vorspeisen

Kräuterrahmsuppe mit gebratenen Pfifferlingen	5.80
marinierter Ziegenfrischkäse mit Basilikumpesto, Pinienkernen, gebratenen Pfifferlingen & Salatbouquet	12.80

Hauptspeisen

Steak vom heimischen Reh mit frischen Pfifferlingen , Preiselbeersauce, Spätzle & Salat	28.80
---	-------

Menü

~~~~~

**Kräuterrahmsuppe** mit  
gebratenen **Pfifferlingen**

~

**gebratenes Kalbsrückensteak** an Portweinsauce  
mit **Pfifferlingsrisotto** & jungem Gemüse

~

geschäumte **Panna cotta**  
auf Sauerkirschgrütze

€ 37,-

## zum Abschluss ein feines

|                                 |                                                                                                                                                                |      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Dreierlei</b> zur Jahreszeit | * <b>Sorbet</b> von der <b>Sauerkirsche</b><br>* geschäumtes <b>Panna cotta</b> auf <b>Sauerkirschgrütze</b><br>* <b>Crème brûlée</b> mit <b>Sauerkirschen</b> | 8.50 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## Unsere Weinempfehlung

|             |                                                                                 |        |         |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>2016</b> | <b>Grauer Burgunder SL**</b> trocken<br>Weingut <b>Alexander Laible</b> Durbach | 0,75 l | € 26.80 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|

**Bitte beachten Mittwoch & Donnerstag Ruhetag !**

## FrISChe Schwarzwaldforellen

€

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kräuterforelle</b> aus der Folie, gefüllt mit frischen Kräutern                           | 18.80 |
| <b>Forelle "Müllerin"</b> mit zerlassener Butter <b>oder</b> Forelle mit <b>Mandelbutter</b> | 18.80 |
| <b>Forelle Blau</b> mit zerlassener Butter                                                   | 18.80 |
| -zu den Forellen gibt´s <b>Kartöffele</b> und <b>bunte Salate-</b>                           |       |

## Hauptspeisen

|                                                                                                                           |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Spätzle & Salat                                                                    | * 18.80 / 20.80 |
| <b>Rinderfiletsteak</b> unter der Pinien-Kräuterkruste<br>mit Speckbohnen & Kartoffelgratin                               | 29.80           |
| <b>Cordon bleu</b> vom <b>Kalb</b> mit Gemüse & Pommes frites                                                             | 20.80           |
| <b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter <b>oder</b> Knoblauch und Pommes frites                                                | 21.80           |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> mit Pommes frites                                                                                | 21.80           |
| <b>rosa gebratene Lammhüfte</b> im Kräutermantel auf Rosmarinjus,<br>Gemüse & Kartoffelgratin                             | 23.80           |
| <b>"Sonnepfännle"</b> 1 gegrilltes Schweinerückensteak<br>abgeschmelzt mit Pilzen, Speck & Zwiebeln auf Brägele mit Salat | 16.80           |

## Vegetarisch

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gemüseteller</b> mit gebratenem Knoblauchfrischkäse und Petersilienkartoffeln | 17.80 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|

## Kaffee

|                                                                       |                        |                             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>"Eis und Heiß"</b> Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espresso | 3.70                   |                             |
| <b>Tasse Kaffee</b> oder <b>Espresso</b> 2.20                         | <b>Cappuccino</b> 2.50 | <b>Latte Macchiato</b> 2.70 |

*Für Umbestellungen zu **Brägele, Rösti & Kartoffelgratin** berechnen wir Ihnen **1 Euro***

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!*