



Hochschwarzwälder
Kulinarikwochen

BRÄGEL

Heimische Produkte liegen uns sehr am Herzen!
Probieren Sie unsere Gerichte, die zum größten Teil
mit regionalen Lebensmitteln von den Erzeuger:innen
unseres Vertrauens hergestellt wurden.

Weiderind-Bratwurst | Jus |

Röstzwiebeln | Brägel _{A,i,8} € 17,80

Pasture-raised beef sausage | Jus | Roasted Onions | Brägel (potato pancakes)

BASTIs Wurstsalat | mit Käse € 13,50 oder **ohne** Käse _{A,M,H} € 13,50

Auf Wunsch dazu: mit Brägel € 5,00

cold Sausage salad | with or without cheese

as supplement Brägel (potato pancakes)

Qualivo-Schweinefilet-Medaillons | Pfifferling-Sauce |

Sommergemüse | Brägel _H € 23,80

Pork fillet medallions | Chanterelle sauce | Summer vegetables | Brägel (potato pancakes)

Kalbschnitzel natur gebraten | Pfifferling-Sauce |

Mandel-Brokkoli | Brägel _{H,G} € 24,80

Veal escalope au gratin | chanterelle sauce |

almond-broccoli | Brägel (potato pancakes)

Vegetarisches Schwendeltaler Käse Gratin

Brägel mit Bio Bergbauern-Käse überbacken |

Tomaten-Sauce | Grillgemüse | Kräuterkruste _{A,i,H} € 18,50

Brägel with organic mountain farmer's cheese au gratin |

tomato sauce | grilled vegetables | herb crust



Mehr unter:

hochschwarzwald.de/kulinarikwochen

