

Biosphärengebiet
Schwarzwald



Kulinarische Hinterwälder Weiderind Wochen 01.10.-15.10.2026

Kraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüseswürfel | Sherry € 9,90
Concentrated stock | Herb pancakes | Diced vegetables Sherry

Zweierlei vom heimischen Hinterwälderrind |
gebratene Medallions aus der Keule |
Preiselbeeren | Spätburgunder-Sauce |
Siedfleisch aus der Brust | Meerrettich-Sauce |
Herbstgemüse | hausgemachte Spätzle
Two dishes featuring local Hinterwälder beef | pan-fried medallions of leg |
cranberries | Pinot Noir sauce | braised beef brisket |
horseradish sauce | autumn vegetables | homemade Spätzle
27,80€

Geschnetzelte Leberle „sauer“
Jus | Röstzwiebeln | Brägel €22,80
Sliced liver with 'sour' gravy | Fried onions | Brägel (potato pancakes)

Zwiebelrostbraten | Bratensoße | hausgemachte Spätzle € 32,00
Roast beef with onions | Gravy | Homemade spaetzle

Weiderind-Bratwurst | Bratensoße |
Röstzwiebeln | Brägel € 18,80
Sausage | Gravy | Fried onions | Brägel (potato pancakes)

Weiderind-Burger
BBQ- Dip | Würz-Mayo | Blattsalat | saure Gurke |
Tomatenscheibe | Bergkäse |
Schwarzwälder Schinken |
rote Zwiebel | Kartoffel Wedges |
Young beef burger BBQ dip | Spicy mayonnaise | Leaf salad |
Pickled gherkin | Tomato slice | Mountain cheese | Black Forest Ham |
Red onion | seasoned potato wedges
€ 19,00


Dorfgasthaus & Naturparkhotel ★ ★ ★

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen € 2,00 | Kartenzahlung ist ab € 15,00 möglich
We charge € 2.00 for change orders | Card payment is possible from € 15,00