

Familie Fahrner begrüsst Sie auf 1025m über dem Alltag

Starten Sie mit einem Aperitiv!

unsere Empfehlungen für Sie:

		EUR
AMER BIER Picon, Alpirsbacher Pils, Zitronensirup	0,2 l	6,80
KIR ROYAL Champagner Henri Mandois Brut, Cassis	0,1 l	11,50
GLAS CHAMPAGNER – Henri Mandois Brut Origine (Hausmarke)	0,1 l	11,50
APEROL SPRITZ	0,1 l	7,80
HIMBEER PROSECCO Himbeer, Orange, Zitrone, Prosecco	0,1 l	7,80

WEINEMPFEHLUNG

		EUR
2018er Weißburgunder <i>Urgestein</i> , Kabinett trocken Edition Fahrner , Weingut Schloss Ortenberg	0,75 l	24,50
2017er Spätburgunder Rotwein (Pinot Noir) trocken Weingut Knapp, Baden-Baden	0,75 l	26,00
2017er Rosé, trocken Weingut Meier aus Weyher, Pfalz	0,75 l	19,50

Informationen zu Allergenen erhalten Sie durch unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer & aller Angaben

SCHLIFFKOPF- MENÜ

GRUSS AUS UNSERER KÜCHE

MILD GERÄUCHERTER HIRSCH- SCHINKEN

Melonensalat | Preiselbeeren

BADISCHE SCHNECKENSUPPE

Knoblauch- Crôutons

ROSA GEBRATENES STEAK VOM KALBS- RÜCKEN

Morchelrahmsoße | Marktgemüse | geschmälzte Spätzle
oder

KROSS GEBRATENES ZANDER- FILET

Speckwürfel | Blattspinat mit Rahm | Röstkartoffeln



FRISCHE ERDBEEREN

Vanille- Rahmeis | Schlagrahm
oder

KÄSE TRIO




Feigensenf | Butter | Holzofenbrot

Menüpreis 48,50 €




*Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

VORSPEISEN

EUR

-  **FELDSALAT AUS DER ORTENAU** 14,50
Kirschtomaten | Croûtons | Geräuchertes von der Forelle
-  **CARPACCIO VOM RIND** 16,80
Balsamico | Walnussöl | Rucola | Pinienkerne | Bergkäse
- TATAR VOM FJORDLACHS** 15,80
Guacamole | Schmortomate | Kräuter
-  **MILD GERÄUCHERTER HIRSCHSCHINKEN** 14,00
Melonensalat | Preiselbeeren
- „HIMMEL & ERDE“** 16,80
Gebratene Gänseleber | Apfel | hausgemachte Schwarzwurst | Kartoffelpüree

AUS DER SUPPENKÜCHE

-  **SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE** | Maultäschle | Flädle 7,80
-  **BADISCHE SCHNECKENSUPPE** | Knoblauch- Crôtons 8,50
-  **HERZHAFTE KARTOFFELSUPPE** | Hirschbratwurst vom Metzger Pfau 7,80

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

- SCHWEINENIERLE AUS DEM RENCHTAL** 16,80
Himbeer-Essigsoße | Bratkartoffeln
- SCHWARZWÄLDER MAULTASCHEN „GUTSHERREN ART“** 15,80
mit Schinken und Käse überbacken | Jus | Kartoffelsalat
- GEMÜTLICH GEGARTES OCHSENFLEISCH** 18,90
Meerrettichsoße | Röstkartoffeln | Preiselbeeren

FISCH & VEGETARISCHES

- GEFÜLLTE KOHLRABI**  16,80
Tomaten- Gemüse ragout | Schnittlauchsoße
- KRÄUTER-GARNELEN** 18,50
Penne Rigate | Rucola | Tomaten | Kräuter | Olivenöl
-  **FILET VON DER SCHWARZWALDFORELLE** gebraten in der Kartoffelkruste 26,80
Dillschaumsoße | Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch und Rahm
- KROSS GEBRATENES ZANDERFILET** 28,80
Speckwürfel | Blattspinat mit Rahm | Röstkartoffeln

UNSERE EMPFEHLUNGEN

EUR

CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN

(gefüllt mit Schinken und Käse) | Ratatouille-Gemüse | Bratkartoffeln

19,80



HERZHAFTER SAUERBRATEN VOM RIND aus dem Naturpark Schwarzwald
Apfelrotkohl | geschmälzte Spätzle

23,80

KLEINES RINDERHÜFTSTEAK AUS DER KEULE

rosa gebraten | grüne Pfefferrahmsoße | Marktgemüse | Bratkartoffeln

18,90

GESCHNETZELTE RINDERFILETSPITZEN nach „Art des Hauses“

Champignon | Cornichons | Schalotten | Cayennepfeffer | Senf
Marktgemüse | geschmälzte Spätzle

27,80

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

lauwarmer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

26,80

KALBSRÜCKENSTEAK

Morchel- Rahmsoße | Marktgemüse | geschmälzte Spätzle

29,50



RAGOUT VOM WILD aus den Jagdgebieten rund um den Schliffkopf
Apfelrotkohl | geschmälzte Spätzle | Preiselbeeren

25,80



GRINDENSTEAK (Schweinerückensteak & Maultaschen mit Käse überbacken)
Marktgemüse | geschmälzte Spätzle

18,50

DESSERT

FRISCHE ERDBEEREN

Vanillerahmeis | Schlagrahm

8,90

ROTE KUGEL à la Chef

Himbeersorbet | Himbeergeist

8,90

HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF

Schokoladensoße | Früchte | Schlagrahm

8,90

VANILLE-HALBGEFRORENES

heiße Himbeeren | Schlagrahm

8,90

SCHWARZWÄLDER APFELKÜCHLE

Zimtzucker | Vanillerahmeis | Schlagrahm

8,90

KÄSE TRIO

Feigensenf | Trauben | Butter | Holzofenbrot

8,90

Dem Schwarzwald sei Dank können wir Ihnen viele ausgezeichnete Produkte, direkt aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord bieten. Dabei haben wir einen besonders hohen Anspruch an Qualität und Frische. Von Herzen und schonend zubereitet, setzt unsere Küche auf ehrliche, genuisvolle Geschmackserlebnisse.

Erzeuger und Lieferanten

Die Forellen stammen vom Forellenhof Baden-Baden. Die Rinder leben auf den Weiden des Schwarzwaldes.

Das Wild stammt aus den Wäldern rund um den Schliffkopf. Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel: Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen, Bauern Schindler in Oberkirch. Holzofenbrot - Elisabeth Fischer, Walholz.Eier - Schnurrenhof in Seebach, Mehl Neumühle in Baiersbronn. Wurstwaren - Metzgerei Schwägler in Freudenstadt, Metzgerei Pfau