



## „GRINDEN-MENÜ“

\*\*\*

Gruß aus der Küche

\*\*\*

 **BAIERSBRONNER GRINDENSCHINKEN**

marinierter Spargel

\*\*\*

 **CREMESUPPE VOM BADISCHEN SPARGEL**

Croûtons

\*\*\*

**GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST**

Morchelrahmsoße

Karotten „Vichy“ | Brandteigkartoffeln

\*\*\*

 **ORTENAUER SEKTSÜPPCHEN**

Erdbeeren | Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

oder

Herzhafter Bergkäse | Feigensenf | Butter | Holzofenbrot

\*\*\*

Menüpreis 34,50 € pro Person

## VORSPEISEN EUR

 **BAIERSBRONNER GRINDENSCHINKEN** mit mariniertem Spargel 14,80

 **CARPACCIO VOM RIND** | Rucola | Apfel-Balsamico-Jus | Walnussöl | Bergkäse 16,80

 **VITELLO TONNATO „SCHWARZWÄLDER ART“** 15,80  
im Gemüsesud gesottenes Kalbfleisch, dünn geschnitten, überzogen mit einer Soße  
von der geräucherten Schwarzwaldforelle | Stielkapern | Kirschtomaten | Dill

## AUS DER SUPPENKÜCHE

 **KARTOFFEL-BÄRLAUCHSUPPE** | geräucherte Schwarzwaldforelle 8,80

 **CREMESUPPE VOM BADISCHEN SPARGEL** | Croûtons 7,80

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**UNSERE SPARGEL ROULADE** | Hollandaise | gekochter Schinken 22,80

**GESCHNETZELTE SCHWEINSNIEREN** 16,80  
Apfel-Balsamico-Jus | Karotten „Vichy“ | Bratkartoffeln

**ZWEI STÜCK MATJES-FILET „HAUSFRAUEN ART“** | Neue Kartoffeln | Preiselbeeren 16,80

**PORTION BADISCHER STANGENSPIRGEL** | Neue Kartoffeln | Hollandaise 25,50

 **MILD GERÄUCHERTER BAIERSBRONNER GRINDENSCHINKEN** 8,50

**KLEINES SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN** 11,50

**PENNE RIGATE** | Paprika-Lemonenpesto | Kirsch-Tomaten | Pilze 15,50  
**mit gebratenen Kräutergarnelen** 21,50

**TRANCHE VOM NORWEGISCHEN LACHS** | Orangen-Pfeffer-Waldhonig-Soße 27,80  
Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch und Rahm | Neue Kartoffeln

### **Erzeuger und Lieferanten**

Die Forellen kommen vom Forellenhof in Baden-Baden | Das Wild stammt aus den Wäldern, rund um den Schliffkopf. Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen | Obst vom Bauern Schindler, Oberkirch. Holzofenbrot: Elisabeth Fischer, Walholz | Eier - Schnurrenhof in Seebach | Mehl Neumühle in Baiersbronn.

Wurst- und Fleisch vom Metzger Schwägler in Freudenstadt vom Metzger Pfau- Herzogsweiler und von der Metzgerei Brik- Oppenau

\*\*\*

**Teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien mit, wir beraten Sie gerne!**

## **NATIONALPARKSTEAK**

**Schweinerücken überbacken mit Maultasche und Käse** 19,80  
Champignon-Rahmsoße | Karotten „Vichy“ | geschmälzte Spätzle

**SAUERBRATEN VOM RIND AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD** 23,80  
Apfelrotkohl | geschmälzte Spätzle

**WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN** 25,80  
Lauwarmer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

 **RAGOUT VOM WILD AUS DEN JAGGEBIETEN RUND UM DEN SCHLIFFKOPF** 26,80  
Apfelrotkohl | geschmälzte Spätzle | Preiselbeeren

**RINDERHÜFTSTEAK** aus der Keule geschnitten, besonders mager 27,80  
(rare, medium rare, medium oder durchgebraten)  
Karotten „Vichy“ | Bratkartoffeln

**GESCHNETZELTE RINDERFILETSPITZEN** 29,50  
Cognac-Pfefferrahm-Soße | Karotten „Vichy“ | geschmälzte Spätzle

## **DESSERT**

**CREME BRULEE** | Erdbeeren aus der Ortenau | Schlagrahm 8,50

**ROTE KUGEL à la Chef** (Himbeersorbet mit Himbeergeist) 8,50

**HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF** 8,50  
Schokosoße | Früchte | Schlagrahm

**ORTENAUER SEKTSÜPPCHEN** 8,50  
Erdbeeren | Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

**SCHWARZWÄLDER APFELKÜCHLE** 8,50  
Zimtzucker | Vanillerahmeis | Schlagrahm

**Herzhafter Bergkäse** | Feigensenf | Butter | Holzofenbrot 8,50

*Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer & aller Abgaben*

VESPERKARTE von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr EUR


---

 **BRÜHE VOM HEIMISCHEN RIND** mit Flädle und Maultaschen 7,80

**SALAT „NICOISE ART“** knackig frische Blattsalate mit Thunfisch, 14,80  
Zwiebeln | Kapern | Oliven | Tomaten | Butter | Holzofenbrot

 **„SCHLIFFKOPF-VESPER“** 15,80  
Hausmacher Schwarz- und Leberwurst | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse  
Wurstsalat | Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Tomate | Butter | Holzofenbrot

**WURSTSALAT „SCHWARZWÄLDER“ ODER „STRASSBURGER“** 11,80  
Schnittlauch-Zwiebelvinaigrette  
Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Tomate | Butter | Holzofenbrot

 **METTWURST VOM HEIMISCHEN WILD MIT WILDEM MAJORAN** 12,80  
vom Metzger Joachim Koch aus Klosterreichenbach  
Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Tomate | Butter | Holzofenbrot

 **1 PAAR HIRSCH-BRATWÜRSTE** von der Metzgerei Pfau in Herzogsweiler 12,80  
**warm serviert** mit Meerrettich  
Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Tomate | Butter | Holzofenbrot

 **RENCHTÄLER EISBEIN IN ASPIK** von der Metzgerei Birk in Oppenau 11,80  
Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Tomate | Butter | Holzofenbrot

## WARME GERICHTE:

**PENNE RIGATE** | Paprika-Lemonenpesto | Kirsch-Tomaten | Pilze | Kräuter 15,50

 **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (3 Stück) aus der Brühe** 14,80  
Speck-Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat

 **GEBRATENER FLEISCHKÄSE** | Jus | Spiegelei | Kartoffelsalat oder Holzofenbrot 14,80

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** 15,80  
Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren

**HERZHAFTES RUMPSTEAK** rosa gebraten | Jus | Kräuterbutter | Pommes Frites 24,80

*Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer & aller Abgaben*