

## Vorspeisen

14	Gebratene Gänseleber auf Apfelspalte, Salatbouquet und Toast <sup>1,2,8</sup>	18,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce <sup>1,2,8</sup>	9,50
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti <sup>1,2,8</sup>	9,50

## Suppen

21	Tagessuppe	4,90
24	Badische Schneckenrahmsuppe <sup>1,8</sup>	6,50
23	Süßkartoffelcremesuppe mit Kokoskracherle <sup>1,2,8</sup>	6,70
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube <sup>1,8</sup>	6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

# Monatsmenü

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokoskracherle 1,2,8

\*\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen 2,8

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Birnen-Ingwer Kompott,  
dunkler Schokoladensauce und hausgemachte Spätzle mit  
Haselnusschmelze 1,2,8

\*\*\*\*\*

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 45,50 €

## Unsere Getränkeempfehlung :

Chateau Paradis Casseuil  
Saint Emillion  
Entre-Deux-Mers, Bordeaux

0,7 l	EURO 36,00
0,25 l	EURO 13,00
0,125 l	EURO 7,00

Unsere beliebte Salatsauce 2,8 jetzt auch für zu Hause  
**600 gr Flasche für € 6,50,**  
**zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche**

## Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	32,00

## Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	25,00

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk  
empfehlen wir:

**Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift**

**0,7 Liter € 20,00**

In den Preisen ist der Service und  
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen  
Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr  
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

## Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	29,00
55	Rinderfilet mit Zwiebeln, Pommery-Senfjus, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	38,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, feine Preiselbeerjus, Gemüsebouquett, Pommes Dauphines und Salatteller	45,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	21,00
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	28,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	29,50

## Vegetarische Gerichte

688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	17,50

## Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	23,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	20,00
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller 1,2,8	18,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	18,00

## Geflügel

70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	18,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	19,00
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	18,50