

**Die Lyoner „nach Art des Hauses“ wird für alle Wurstsalate von unserem Metzgermeister hergestellt. Er verzichtet dabei auf unnötige Zusatzstoffe.**

**Wurstsalat „klassisch“** 7,50 €  
Lyoner „nach Art des Hauses“ fein geschnitten, in Essig-Öl Dressing mit Zwiebelringen garniert.

**„Straßburger“ Wurstsalat** 8,00 €  
Lyoner „nach Art des Hauses“ fein geschnitten, mit Emmentaler verfeinert in Essig-Öl Dressing mit Zwiebelringen garniert.

**„Schwäbischer“ Wurstsalat** 8,00 €  
Lyoner „nach Art des Hauses“ fein geschnitten, mit hausgemachter Blutwurst verfeinert in Essig-Öl Dressing mit Zwiebelringen garniert.

**Zu allen Wurstsalaten servieren wir frisches Bauernbrot von der Bäckerei Knörzer.**

**Alle Wurstsalate auch als kleine Portion erhältlich.**

Auf Wunsch erhalten Sie auch Bratkartoffeln zum Wurstsalat. Jede Portion Bratkartoffeln wird frisch in der Pfanne zubereitet. Wir behalten es uns vor, an stark frequentierten Tagen keine Bratkartoffeln anzubieten. Aufpreis 3,00 €

**2 geräucherte Forellenfilets** 10,50 €  
aus der Forellenzucht „Lohmühle“ in Alpirsbach. Die Forellen wachsen bei besten Bedingungen in kristallklarem Wasser auf und werden fangfrisch schonend geräuchert, genießen Sie dazu milden Sahnemeerrettich, frisches Bauernbrot und Butter.

## Warme Gerichte

**Alle warmen Gerichte auch als kleine Portion erhältlich.** Dafür gewähren wir einen Nachlass von 2,00 €.

**Die Maultaschen werden nach einem alten Rezept in unserer Küche von Hand hergestellt. Die Füllung besteht aus Hackfleisch von hofeigenen Rindern. Verfeinert wird dies mit gehacktem Spinat, Zwiebeln, Petersilie und ausgewählten Gewürzen.**

**Hausgemachte Maultaschen in feiner Rinderbrühe aus eigener Herstellung** serviert mit Kartoffelsalat. 8,80 €

**Hausgemachte, gebratene Maultaschen** mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat. 9,50 €

**Eine Scheibe gebratener Fleischkäse** 9,50 €  
von unserem Metzgermeister köstlich gewürzt und schonend aufgebacken dazu geschmälzte Zwiebeln, ein Spiegelei, Kartoffelsalat und Bauernbrot.

**2 hausgemachte Fleischküchle** 8,50 €  
aus gemischtem Hackfleisch. Von Hand geformt und mit Liebe gebraten. Wohlschmeckend gewürzt mit Salz, Pfeffer, Senf und einer feinen Note Majoran. Dazu servieren wir Kartoffelsalat und frisches Bauernbrot.

Gerne reichen wir Ihnen die Liste zur Kenntlichmachung der Zusatzstoffe!

## Vesperkarte

### **Griebenschmalzbrot**

3,50 €

Eine Scheibe frisches Bauernbrot mit Apfel-Griebenschmalz aus eigener Herstellung, belegt mit feinen Zwiebelringen.

### **Schwarzwälder Schinkenbrot**

4,20 €

Eine Scheibe frisches Bauernbrot mit Butter bestrichen und reichlich belegt mit frisch aufgeschnittenem Schwarzwälder Schinken.

### **Käs´brot**

4,20 €

Eine Scheibe frisches Bauernbrot mit Butter bestrichen und üppig belegt mit frisch vom Laib geschnittenem BIOLAND Käse aus der Hofkäserei Reich in 24-Höfe, Loßburg.

### **Käsebrett**

10,50€

Verschiedene Sorten BIOLAND Käse aus der Hofkäserei Reich in 24 Höfe/Loßburg. Frisch vom Laib geschnitten und mit Liebe garniert. Dazu frisches Bauernbrot und Butter.

### **Seidtenhofvesper/**

11,50 €

### **Seidtenhofvesper für 2 Personen**

20,50 €

Eine Vesperscheibe Schwarzwälder Schinken, geräucherte Bauernbratwurst und aus hauseigener Herstellung: Leberwurst, Blutwurst, Grobe Bauernwurst und weißer Schwartenmagen, dazu Butter frisches Bauernbrot und zur Verdauung 2cl feinstes Schwarzwälder Kirschwasser.

Gerne reichen wir Ihnen die Liste zur Kenntlichmachung der Zusatzstoffe!

## Warme Gerichte

### **„Höfer“ Flädlesuppe**

5,50 €

Die Flädle (Pfannenkuchen) werden einzeln gebacken und von Hand in Streifen geschnitten.

Serviert in einer kräftigen Rinderbrühe aus eigener Herstellung.

### **Ein Paar heiße Bauernbratwürste (geräuchert)**

8,00 €

mit Kartoffelsalat, Senf und Bauernbrot.

### **Ein Paar heiße Wienerle**

5,00 €

dazu Butter, frisches Bauernbrot und Senf.

### **3 Spiegeleier mit gebratenem Bauchspeck,**

5,50 €

dazu frisches Bauernbrot und Butter.

### **2 Spiegeleier mit gebratenem Bauchspeck,**

4,40 €

dazu frisches Bauernbrot und Butter.

### **Schwäbische Rinderkutteln in saurer Soße**

8,50 €

„Kutteln“ sind gekochte, in Streifen geschnittenen Pansen (Mägen) vom Hausrind. Unsere Kutteln werden traditionell gereinigt und dabei nicht gebleicht.

Als Beilage reichen wir frisches Bauernbrot.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Bratkartoffeln.

Aufpreis

Jede Portion Bratkartoffeln wird frisch in der Pfanne zubereitet. Wir behalten es uns vor, an stark frequentierten Tagen keine Bratkartoffeln anzubieten.

3,00 €

Gerne reichen wir Ihnen die Liste zur Kenntlichmachung der Zusatzstoffe!

Unser handwerkliches Speiseeis stellen wir im hauseigenen Eislabor her. Für unser Fruchteis verwenden wir frische Früchte.

Das Milcheis besteht aus frischer Vollmilch und frischer Sahne.

Alle Eissorten enthalten keine künstlichen Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.

Gemischtes Eis nach Wahl: 1,00€/Kugel

Portion frische Schlagsahne: 0,60€



### Hausgemachtes Milcheis

Vanille

Joghurt

Banane

Schokolade

Stracciatella

Haselnuß

Waldhonig

Zimt

Lebkuchen

### Hausgemachtes Fruchteis (laktosefrei)

Zitrone

Apfel

Mango

Johannisbeere

### Eisbecher mit hausgemachtem Eis

**Sanfter Engel** 4,00 €

Apfel-Mangosaft mit 2 Kugeln Zitroneneis und Sahne

**Eiskaffee** 4,00 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis und frischer Sahne

**Eisschokolade** 4,00 €

mit 2 Kugeln Schokoladeneis und frischer Sahne

**Schwarzwaldbecher\* mit 4 Kugeln Eis** 7,50 €

Eissorten: Vanille, Schokolade, Waldhonig, Stracciatella  
Kirschwasser, Kirschen, Schokosoße und frische Sahne

**Nussknacker\* mit 4 Kugeln Eis** 7,50 €

Eissorten: Vanille, Haselnuß, Schokolade, Stracciatella  
Schokosoße, geröstete Haselnüsse, karamellisierte  
Walnüsse, Ahornsirup und frische Sahne

**Waldbeerbecher\* mit 3 Kugeln Eis** 6,00 €

Eissorten: Vanille, Erdbeere, Joghurt  
hausgemachte Waldbeersoße und frische Sahne

**Bananenboot\* mit 3 Kugeln Eis** 6,50 €

Eissorten: Vanille, Banane, Stracciatella  
Bananenscheiben, Schokosoße und frische Sahne

\*auch als Eisbecher mit den 2 erstgenannten Eissorten für  
4,40€ erhältlich

## Unsere Öffnungszeiten

### April – Oktober

12.00h - 20.00h (Küche bis 19.30h)

Mittwoch Ruhetag/an Feiertagen geöffnet

### November – März

12.00h - 19.00h (Küche bis 18.30h)

Mittwoch Ruhetag/an Feiertagen geöffnet

Reservierung für Gruppen + Feierlichkeiten auch abends möglich!

### Betriebsferien 2018

22.10.2018 - 23.11.2018

Bitte beachten Sie, dass wir an folgenden Tagen  
ganztäglich geschlossen haben:

10.03.2018

08.04.2018

27./28.08.2018

29.09.2018

## Unsere Öffnungszeiten

### April – Oktober

12.00h - 20.00h (Küche bis 19.30h)

Mittwoch Ruhetag/an Feiertagen geöffnet

### November – März

12.00h - 19.00h (Küche bis 18.30h)

Mittwoch Ruhetag/an Feiertagen geöffnet

Reservierung für Gruppen + Feierlichkeiten auch abends möglich!

### Betriebsferien 2018

22.10.2018 - 23.11.2018

Bitte beachten Sie, dass wir an folgenden Tagen  
ganztäglich geschlossen haben:

10.03.2018

08.04.2018

27./28.08.2018

29.09.2018