

## Zerschd ä Vorspies - wer mag

Appetizer ( • ohni Brot , no bread )

- **6 Schnegge** mit Kräuterbuder überbache ( brucht eweng Zit, bis mir si gfange hän ) 7,50  
*6 Snail with herbs buttered (needs some time until we caught there)*

### Fischzämmekunft us am Rauch

uf Öpfel - Meeredigsalat 11,00  
vo Makrele, Aal, Forelle un Lachs  
*Smoked fish pallet on apple horseradish salad with mackerel, eel, trout and salmon*

- ( • mit Essig / Öl • ohni Nudlesalat • nur dezuesage )  
( • with vinegar & oil • without noodle salad • just tell us )

## Do hesch de Salat

€

Salad as a starter

- Jung Wilde Blattsalat** *Young wild leaf salad* 6,50

- mit Parmesan un Sunnebluemekernli  
*with Parmesan & sunflower seeds*

- mit Granatöfel, Orange un gröschtete Walnüss 7,50  
*with pomegranate, orange fillet and roasted walnuts*

- Gmischte **Salatteller** *Small mixed salad* 4,50

- mit Rehkrustle un Preiselbeerschlagrahm 9,50

- mit knusprig backenen Lachspflanzerl 9,50

*Salad with crusty venison croquettes or with crispy salmon*

- Große gmischte **Salatteller** ( • nur dezuesage ) 6,90

- mit Fetachäs, Olive un brotene. Zucchini 8,50

*Large Bowl of salad with feta cheese, olive & zucchini*

## Bärlauch & Markgräfler Spargel

Wild Garlic & Asparagus

Kindern, Narren, Alten oder sonst schlecht sehenden Personen riet Kräuterpfarrer Künzle ab, Bärlauch zu suchen, weil er dem giftigen Maiglöckchen aufs Kraut gleiche. Tatsächlich erkennt man den In Au-, Buchen- sowie Laubwäldern in Massen wachsenden wilden Knoblauch im Frühling oft nur an seinem intensiven Lauchgeruch, weshalb etwas Vorsicht geboten ist. Dennoch ist er eines der klassischen Frühlingskräuter, das in vielen Gerichten gesunde, unverwechselbare Akzente setzt.



### Suppe:

**Bärlauchsuppe** mit Lachsklößli un Brotwürfeli *Wild Garlic soup with salmon dumplings and croutons* 5,50

**Legierti Sparglecremsuppe** mit Sahnehübl *Asparagus cream soup* 4,90

### Hauptgänge:

- **Markgräfler Spargel** (*Asparagus*) vom *Fritz Waßmer* ( **gschält 250g / 350g** )

mit ● Sauce Hollandaise **oder** ● Bärlauchschumsoße **un** Kratzete **oder** ( ● Neui Herdöpfel ) 18,00 22,00  
*with sauce hollandaise or wild garlic sauce and served with torn pancakes or new potatoes*

**däzue** and Schwarzwälder **Koch- un Rohschinke** - *Black Forest ham* 5,50

**oder** or Kleinis **Kalbsruggesteak** ( ca. 150 g ) - *Small vealsteak from the back* 9,80

**Markgräfler Spargelrolle** im Pfanneküechen mit Schinke igrollt un Hollandaise überbacke 19,50

*Markgräfler Asparagus pan cake roll filled with ham and topped with sauce hollandaise*

kleini / volli Portion  
*small- / full portion*

- **Tranchierte Lammrugge** uf mediteranem Rosmaringmües un Tomate - Bärlauchjus 16,20 19,50  
*Tranched lamb rump served on mediterranean rosemary vegetables and tomatoes wildgarlic sauce*

- **Surf & Turf - Tranchiert Rindsfilet un Jumbo Tiger Gambas** 29,00  
an Ingwer Zitronensoße uf Wedges mit Gmüesbouquet un Bärlauchpesto  
*Surf & Turf - Roasted beef fillet in black tiger gambas with ginger lemon sauce on wedges with vegetable bouquet*

**Frühlig Salat mit Lachspflanzerl** 9,50

Bärlauch, Brotwürfeli un Kirschtomätli  
*Spring salad with crispy salmon, bread cubes wild garlic and cherry tomatoes*

\*\*\*

- **Pulpo, Rettich un Zwetschge** 12,00

mit Balsamico Wiischum uf buntem Gmües  
*Pulpo, radish and plum with balsamic sabajon on colorful vegetables*

\*\*\*

**Wolfsbarschfilet un grüne Spargel**

an Crevette - Tomaterahmsoße mit Frühlings Pesto Nudle

*Wolf bass and green asparagus on shrimps sauce served with spring pesto noodles*  
kl. 16,70 / 20,00

\*\*\*

- **Früchtegratin mit Erdbeersorbet** 7,50

mit kandierte Veieli  
*Fruits gratin with strawberry sorbet and candied violets*

**4 Gang Menü** komplett 39,00

(ohne Pulpo) 29,00

### Bärlauch - ein Frühlingsgeschenk der Natur

Neben ätherischem Öl enthält die Pflanze die Vitamine A, B1, B2, und C, hilft bei Arterienverkalkung, regt die Magensaft Absonderung an und wirkt galletreibend sowie krampflösend im Magen.

