

# Gorspeisen

<b>Tomate und Mozzarella</b>	9,90 €
<i>Basilikum-Olivenöl / Balsamico-Essig / Feldsalat</i>	
<b>Variation von Blattsalaten /</b>	
<i>Balsamico Dressing / Sautierte Pfifferlinge mit Brotchips</i>	14,60 €
<b>Carpaccio vom Wälder Weiderind</b>	15,50 €
<i>Olivenöl-Balsamicovinaigrette / Parmesanchips Getrocknete Tomaten / Ruccola</i>	

# Suppen

<b>Paprizierte Pfifferlingssamtsuppe /</b>	7,20 €
<i>Majoran / Brandteigkrapferl</i>	
<b>Klare Tafelspitzbrühe</b>	5,50 €
<i>Kräuterflädle / Schnittlauch</i>	

# Variationen mit Salat

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	5,20 €
<b>Schwarzwaldsalat</b>	14,50 €
<i>Knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein / Speck<sup>1)</sup> / Weißbrotkracherle</i>	
<b>Fitnesssalat</b>	13,90 €
<i>Knackige Blattsalate / Joghurtdressing / Hähnchenbruststreifen / Ei / Tomaten / Gurken</i>	

# Schiff-Klassiker

**Gekochter Tafelspitz vom Wälder Weiderind** 16,80 €  
*mit Meerrettichsauce / sautierten Blattspinat / knusprigen Bratkartoffeln*

**Rosa gebratenes Entrecote vom Grill** 26,50 €  
*hausgemachter Kräuterbutter / jungem Gemüse der Jahreszeit / gebackenen Kartoffelstäbchen*

**Bauernrösti** 14,80 €  
*Knuspriges Kartoffelrösti / sautierten Tomaten und Champignons / knusprigen Speckscheiben<sup>1)</sup> / Spiegelei*

**Kalbsrahmgulasch** 18,50 €  
*Paprikawürfeln / Kräuterspätzle / grüner Salat*

**Schwarzwälder Knoblauchsteak** 14,90 €  
*Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert, gebratene Speckstreifen<sup>2)</sup> / Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffel / Rosmarin*

**„Schwabenteller“** 15,50 €  
*Hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze / Fleischpflanzerl / Kartoffel - Gurkensalat*

**„Schluchseeteller „Das Original“** 19,80 €  
*Gebratene Schweinemedallions / hausgemachten Eierspätzle  
Broccoli - Röschen / Möhrchen /  
Rahmsauce mit frischen Champignons*

## Wass Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 23,50 €  
*Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit  
Petersilienkartoffeln*

Gebratenes Zanderfilet 28,50 €  
*Pfifferlingsvinaigrette / Rucolatagliatelle*

## Vegetarische Gerichte

Sportlerrösti 15,40 €  
*Knuspriges Kartoffelrösti / Gemüse der Jahreszeit,  
Selleriestroh / Landfrischkäse*

Rahmige Pfifferlinge 24,50 €  
*Frische Kräuter / gebratene Serviettenknödel*

# Was Süßes zum Abschluss...

Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“ 6,80 €  
*Zimtzucker und Bourbon – Vanilleeis*  
*Früchte der Saison*

Limetten - Quarkschaumnockerl 8,20 €  
*mit Erdbeer - Ratatouille*

Schokoladenküchlein 9,20 €  
*mit flüssigen Kern / marinierte Kirschen / Vanillespuma*

Schwarzwälder Kirschtorte Stück 3,40 €  
*Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.*

# Vesperkarte



<b>Klare Tafelspitzbrühe</b> <i>mit Kräuterflädle / Schnittlauch</i>	5,50 €
<b>Elsässer Wurstsalat<sup>1)</sup></b> <i>mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot</i>	10,50 €
<b>Schwarzwälder Vesper</b> <i>auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse<sup>®</sup> und Bauernbrot</i>	12,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5,20 €
<b>Naturschnitzel vom Schweinerücken</b> <i>frische Champignons / Rahmsauce / hausgemachte Eierspätzle</i>	15,50 €
<b>Schwarzwaldsalat</b> <i>Knackiger Blattsalate / gebratenen Schweinemedallions / Speckstreifen <sup>2)</sup> / Weißbrotkracherle</i>	14,50 €
<b>Bauernrösti</b> <i>Knuspriges Kartoffelrösti / Tomaten / Champignons, knusprigen Speckstreifen<sup>1)</sup> / Spiegelei</i>	14,80 €
<b>Schwarzwälder Forellenfilets</b> <i>Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln /</i>	23,50 €