

## **Vorspeisen:**

Frisch geräuchertes Forellenfilet vom Schwarzwälder "*Eckert-Hof*"  
an Sahne-Meerrettich mit Baguette 12,50 €

## **Salate:**

Blattsalat mit Karottenstreifen und Radieschen,  
Hausdressing oder Essig-Öl-Dressing 7,20 €

Großer bunter Blattsalatteller mit Putenstreifen  
an Hausdressing und Baguette 13,50 €

## **Suppen:**

Tagessuppe (fragen Sie unsere Bedienung) 4,20 €  
Gulaschsuppe 5,50 €  
Flädlesuppe 5,20 €  
Tomatensuppe 5,20 €

## **Vegetarisch:**

Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln	14,80 €
Blumenkohl-Käse Medaillons auf Tomatensoße und Butterreis	15,20 €

## **Fisch: Frische Forellen vom "*Eckert-Hof*"**

Forelle mit frischen Kräutern gefüllt, in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln	23,50 €
---	---------

## **Für unsere kleinen Gäste :**

Schweineschnitzel paniert, mit Gemüse und Pommes frites	8,50 €
Spaghetti mit Tomatensoße	5,20 €
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	5,80 €

## Hauptgerichte:

### Schwein

Paniertes Jungschweineschnitzel mit Pommes Frites 16,80 €

Schweinesteak „JägerArt“ mit frischen Waldpilzragout dazu  
hausgemachte Butterspätzle 20,80 €

**Hans -Thoma Pfännchen:** Schweinefiletmedaillons auf Butterspätzle, mit  
Rahmpilzen, Speckkamm und gebackenen Zwiebeln umlegt 27,50 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Waldpilzragout und  
Herzogin-Kartoffeln 19,50 €

### Kalb

"Cordon bleu" vom Kalbsrücken, dazu Pommes Frites 28,50 €

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites 24,50 €

### Rind

Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind mit Röstzwiebeln und  
hausgemachten Spätzle 28,00 €

Rinderrückensteak "Maitre de Hotel" mit Kräuterbutter und Pommes Frites 30,50 €

Rinderfilet "Maien" mit frischen Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten und  
Knoblauch überbacken, dazu Kroketten 35,00 €

Filetsteak „Madagaskar“ vom Angus-Rind mit Pfefferramsoße, dazu  
Kartoffelkroketten 36,50 €

## **Wild**

Ragout vom Hirsch und Reh in Wacholderrahm mit Waldpilzen,  
Apfelrotkohl und Semmelknödel 31,50 €

Wildschweinrückenmedaillons auf Portweinsosse, frischen Pilzen,  
Gemüse garnitur und Kroketten 32,80 €

## **Dessert**

Schwarzwälder Kirschtorte 3,20 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,20 €

Eismaus (1 Kugel Vanilleeis dekoriert mit Süßigkeiten) 2,10 €

Coup Dänemark (3 Kugel Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensosse) 6,20 €

Nussknacker 6,20 €  
(1 Kugel Stracciatellaeis und 2 Kugeln Haselnusseis mit Nüssen und Sahne)

Eis mit heißen Himbeeren 6,20 €  
(3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren)

Eierlikör 6,80 €  
(3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und einem Schuss Eierlikör)

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser 6,80 €  
(2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis mit Kirschen,  
Sahne und Kirschwasser)

Liebe Gäste,  
sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten  
allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw.  
halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.  
Sprechen Sie uns bitte einfach an.