



Vorspeisen

*Carpaccio von der roten Beete
vom Aspichhof, Olivenöl,
Urloffer Meerrettich
serviert mit einem Salatbukett
und Baguette
10,50 €*

*Rahmkäse vom Aspichhof
mit Pfeffer, Kümmel, Paprika, Zwiebeln, Krautsalat und Holzofenbrot
11,70 €*

*Heimischer Feldsalat mit Speckstreifen und Brotwürfel
9,90 €*

Suppe macht einen guten Magen...

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
5,80 €*

*Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen
6,90 €*

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Blattsalate
5,90 €*

*Bunte Blattsalate der Saison
mit Hausdressing mariniert
8,30 €*

*Salatteller mit knackig, frische Blatt-
und fünf verschiedenen selbstgemachte Rohkostsalate
9,50 €*

Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus heimischer Jagd
serviert mit selbstgemachten Spätzle, frischen
Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren
21,90 €*

*Paniertes Schnitzel vom deutschen
Landschwein
mit Pommes frites und
Gemüsedekoration
19,90 €*



*Gekochtes Rindfleisch vom deutschen Weiderind
mit Urloffer Meerrettichsoße, heimische Dampfkartoffeln
Gemüsedekoration, rote Beete-Salat und Wildpreiselbeeren
20,80 €*

*Schlachtplatte mit Krustenbraten, Hohe Rippe, Blut-,
Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree
19,80 €*

*Badisches Filettöpfle
Schweinelenchen vom deutschen Landschwein arrangiert auf selbstgemachten
Spätzle mit frischen Champignons (im Sud gegart), Rahmsoße, Soße Hollandaise
und einem Salatteller vorweg
24,50 €*

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforelle (400 Gramm)
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“
dazu heimische Dampfkartoffeln und braune Mandelbutter
25,90 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Urloffer Meerrettich,
Gemüsebukett und Pommes frites
29,70 €*

*Geschmorte Wildhasenkeule aus heimischer Jagd
dazu eine leichten Spätburgundersoße, selbstgemachte Semmelknödel,
Hokkaidokürbisgemüse und Wildpreiselbeeren
28,90 € €*



Unser Einsiedelhof Menü

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl

*Knuspriger Krustenbraten mit selbstgemachten Semmelknödeln und
Gemüsedekoration*

Dreierlei Sorbets mit marinierte Waldfrüchte

35,50 €

*Nur Hauptgang
19,90 €*



Unsere vegetarischen Gerichte

Himmel und Erde

Sauerkraut, gebratene Apfelscheiben, gedünstete Zwiebeln

Serviert mit einem luftigen Kartoffelpüree

17,70 €

Gefüllte Ravioli mit Hokkaidokürbis vom Aspichhof in Salzeibutter

dazu ein bunter Blattsalat mit Hausdressing

18,90 €



Vesperkarte

*Wurstsalat von der Kalbskyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,80 €*

*Straßburger Wurstsalat von der Kalbskyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Holzofenbrot
11,90 €*

*Strammer Max mit Beilagensalat (9)
14,50 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
14,70 €*

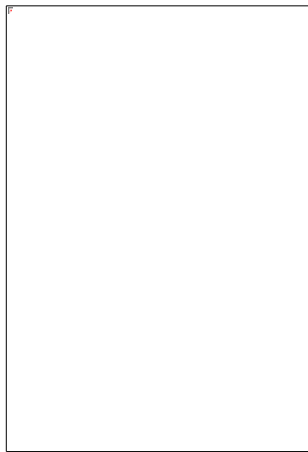
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff

Für unsere kleinen Gäste



„Teller mit Besteck zum Trommeln“

0,00 €



Supermans „Power-Schnitzel
Putenschnitzel mit Pommes
und Salat oder Gemüse
10,40 €



Prinzessin Lillifees
„magischer Pfannkuchen“
8,50 €

Spätzle mit Soße 6,70 €
Portion Pommes 5,00 €
Port. Ketchup
oder Majonnaise 0,60 €

