

## *Vorspeisen*

*Feldsalat mit Speck und Kracherle*

*6,80 €*

*Matjesfilets nach „Hausfrauern Art“  
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Äpfeln  
dazu Pellkartoffeln vom Kirnhof/ Renchen*

*12,50 €*

## *Suppe macht einen guten Magen...*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Griesklößchen*

*4,20 €*

*Zweierlei Rahmsuppe vom Knollensellerie  
und Karotten*

*4,20 €*

## *liebevoll angemachte Salatvariationen*

*Blattsalate der Saison  
mit Hausdressing mariniert*

*5,50 €*

*Salatteller mit knackig frischen Blatt-  
und selbstgemachte Rohkostsalate*

*6,50 €*

*Blattsalate mariniert mit Hausdressing  
dazu gebratenen Putenbruststreifen*

*10,70 €*

# *Unser Einsiedelhof Menü*

*Zweierlei Rahmsuppe vom Sellerie und Karotten*

**\*\*\***

*Zarter Burgunderbraten vom deutschen Weiderind  
mit einer Spätburgundersoße, Nudeln  
und Rotkraut*

**\*\*\***

*Selbstgemachtes Mousse au chocolate*

29,50 €

*( Nur Hauptgang 19,80 € )*

***Unsere Weinempfehlung***  
*2017 Spätburgunder Rotwein trocken  
vom Einsiedelgut*

## *Unser Vegetarisches Gericht*

*Gemüsemaultaschen mit gedünsteten Zwiebeln auf Rosenkohl  
serviert mit einer Frischkäsesoße*

*12,50 €*

## *Genussreiche Klassiker*

*Wildragout aus heimischer Jagd  
serviert mit selbstgemachte Spätzle,  
frische Champignons und Preiselbeeren*

*15,90 €*

### *Badisches Filettöpfle*

*Schweinelenndchen vom deutschen Landschwein  
arrangiert auf selbstgemachten Spätzle mit Rahmsoße,  
frische Champignons, selbstgemachte Soße Hollandaise  
und ein gemischter Salatteller vorab*

*18,70 €*

## *Aus Fluss und Meer*

*Schottisches Lachsfilet vom Rost  
serviert mit Kräuterschaum, Gartengemüse  
und Salzkartoffeln*

*18,90 €*

*Flusszanderfilets in Rieslingsoße vom „Einsiedelgut“  
mit Basmatireis und Gemüse vom Markt*

*19,20 €*

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforelle (400 Gramm)  
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“  
dazu Dampfkartoffeln vom Kirnhof/Renchen und braune Mandelbutter*

*18,90 €*

## *Fleischgerichte*

*Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken  
mit Holzofenbrot*

*12,30 €*

*Putenbrustfilet „Jäger Art“  
mit frischen Champignons und selbstgemachte Spätzle*

*15,50 €*

*Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte  
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*

*16,80 €*

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind  
gebraten mit Rosmarin, Knoblauch dazu Kräuterbutter,  
Urloffter Meerrettich und Pommes frites*

*18,90 €*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom deutschen Weiderind  
gebraten mit Rosmarin, Knoblauch, Kräuterbutter,  
Urloffter Meerrettich und Pommes frites*

*24,50 €*

# Vesperkarte

*Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)  
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot  
7,60 €*

*Straßburger Wurstsalat von Kalbslyoner (2,3,9)  
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Brot  
8,40 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)  
mit Mayonnaise, Salami,  
Zwiebel, Essiggurke und Brot  
10,20 €*

*Hawaiitoast mit kleinem Beilagensalat(9)  
9,50 €*

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