



Familie Bareiss

Kalte und warme Hüttenvesper

Dreierlei „Sattellei Versucherle“ Griebenschmalz, „Bibbeles Käs“ und Kräuterbutter •	6,50 €
Sülze vom Weiderind im Glas serviert mit Meerrettich •	8,70 €
Das „Sattellei Hüttenvesper“ - Hausmacher Würste, Schwarzwälder Schinken und Käse •	9,80 €
Murgtaler Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurke •	8,70 €
Schwäbischer „Bibbeles Käs“, angemachter, körniger Frischkäse mit Aromaten und Schnittlauch •	7,20 €
Bunter Blattsalat mit Meerrettich – Radieschenvinaigrette und geräuchertem Buhlbacher Forellenfilet •	8,50 €
„Gaisburger Marsch“ - deftiger Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse, Spätzle und Kartoffeln •	8,50 €
Kartoffelsuppe mit Kracherle •	7,20 €
Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln •	7,50 €
Gebührte, grobe Bauernwurst vom Weiderind mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut •	8,20 €
Geschmälzte Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat •	8,90 €
Ofenfrischer Sattellei – Fleischkäs` mit Kartoffel - Gurkensalat •	8,80 €
Hausgemachte Fleischküchle mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat •	9,50 €
Schwäbisches Schäufole mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut •	9,80 €

Zu allen Gerichten servieren wir unser
Sattellei – Vesperbrot •

Schwarzwälder Kirschnitte •	3,40 €
Tageskuchen der Saison •	3,20 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis •	5,90 €
Eingemachte Waldbeeren mit Vanillesauce •	5,50 €
Sattelleieisbecher mit Karamellsauce und Nüssen •	4,80 €
Schwarzwaldeisbecher mit Kirschwasser •	4,80 €

- In diesen Gerichten sind deklarierungspflichtige
Zusatzstoffe / Allergene enthalten.
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
nach der Ergänzungskarte.