



### *Aus dem Salatgarten*

<i>Farbenfrohe Blatt - und Rohkostsalate mit Kernen</i>	
<i>der Kleine, nur als Beilage</i>	€ 6,00
<i>der Größere als Vorspeise</i>	€ 7,50
<i>Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Kracherle</i>	
<i>der Kleine als Beilage</i>	€ 7,00
<i>der Größere als Vorspeise</i>	€ 8,50

### *Die Vorspeisen*

<i>Dünn geschnittener Rehschinken mit Quittengelee und karamellisierten Maronis an kleinem Feldsalat</i>	€ 13,50
<i>Hausgeräuchertes, warmes Filet vom Bachsaibling auf Auberginendip und kleinem Wildkräutersalat</i>	€ 15,50
<i>Warmes Carpaccio von der „Sauschnurre“ steirischem Kernöl, kleinem Brioche und brülierte Gänseleber</i>	€ 17,50

### *Aus dem Suppentopf*

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen</i>	€ 5,50
<i>Markgräfler Gutedelsüppchen mit kleinem Zwiebelkuchen</i>	€ 7,50

### *Vegetarisches*

<i>Geschmorter Ofenkürbis, orientalisches mit Zitronenöl und Ras el - Hanout Polentanocken und Baba Ganousch</i>	€ 19,50
<i>Quiche von Zucchini und Bio - Ziegenfrischkäse geschmortem Peperonata, Oliven und gesalzene Zitrone</i>	€ 19,50



*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



### *Unsere Fischgerichte*

- Gebratenes Filet von der Limandes - Rotzunge*  
*Weißburgundersauce, Gemüse vom Markt und Kartoffele* € 25,50
- Gebratenes Filet vom Kabeljau im Kartoffelmantel*  
*warmer Senf – Pfefferbutter auf geschmortem Peperonata* € 28,50

### *Unsere Wildgerichte*

- In Spätburgunder Rotwein geschmortes Hirschragout*  
*Apfelrotkraut und Kartoffelklöße* € 25,50
- Rosa gebratener Wildschweinrücken*  
*Orangen - Granatapfelsauce*  
*Gemüse vom Markt und Polentanocken* € 27,50
- Rosa gebratenes Rehnüßchen auf kräftigem Spätburgunderjus*  
*karamellisierten Maronis, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle* € 29,50

### *Unsere Fleischgerichte*

- Filet vom heimischen Freilandschwein*  
*in der Walnusskruste auf Rahmpilzen*  
*Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle* € 23,50
- Rosa gebratenes Entrecôte mit „Beurre cafe de paris“ gratiniert*  
*kräftigem Spätburgunderjus*  
*Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln* € 26,50
- Knusprige halbe Bauernente (zum Teil ausgelöst)*  
*an kräftiger Spätburgunderjus*  
*Rotkohl, Maronis und Kartoffelklöße* € 27,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



**Rebstock**  
SULZBURG

*Sympathisch Badisch*

<i>Wurstsalat mit oder ohne Käse und farbenfrohen Rohkostsalaten umlegt</i>	€ 11,50
<i>Schwarzwälder Rohschinken, dünn geschnitten mit reichlicher Garnitur</i>	€ 13,50
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffel - Gurkensalat</i>	€ 15,50
<i>Paniertes Schnitzel vom heimischen Freilandschwein mit Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i>	€ 17,50
<i>Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, eingemachtem Kürbis, Rote Beete und Bouillonkartoffeln</i>	€ 18,50

### ***Unsere Desserts***

<i>Karamellköpfe mit Schlagrahm</i>	€ 6,50
<i>Warme Zimtzwetschgen mit Nusseis</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen</i>	€ 8,50
<i>Mousse au chocolat mit Früchten der Jahreszeit</i>	€ 9,00
<i>Mousse von Limoncello und Frischkäse eingemachte Williamsbirne und Karamell - Salzbuttereis</i>	€ 11,00
<i>3 Pralinen/Trüffel zum Kaffee</i>	€ 3,30
<i>Eis und Sorbet 1 Kugel Eis / Sorbet (Vanille, Schokolade, Nuss, Cafe, Mango, Erdbeere, Zitrone) mit Sahne</i>	€ 2,50 € 0,50
<i>Auswahl unserer Rohmilchkäse mit hausgemachtem Feigensenf und Honignüssen</i>	€ 11,00

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten  
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*