



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

SALATTELLER

SALAD-PLATE | ASSIETTE DE SALADE

Blattsalat mit unserem Hausdressing

6,00 €

Leaf salad with our house dressing
Salade verte avec notre vinaigrette maison

Kleiner Salatteller

7,00 €

(Verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat)

Small salad plate
(various raw vegetable salads and leaf salads)
Petite assiette de salade
(différentes salades de crudités et salade verte)

Großer Salatteller

11,00 €

Large salad plate
Grande assiette de salade

HÄHNCHEN

CHICKEN | POULET

Hähnchenbrustfilet | Rahmsoße | Kroketten

18,00 €

chicken breast | cream sauce | croquettes
Blanc de poulet | sauce à la crème | croquettes



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

RIND

BEEF | BŒUF

Zwiebelrostbraten | Bratensoße | Bratkartoffeln 27,50 €

Roast beef with onions | gravy | fried potatoes
Rôti aux oignons | sauce de rôti | pommes de terre sautées

Rumpsteak „ThälerHäusle“ 28,50 €
hausgemachter Kräuterbutter | Zwiebeln | Pommes frites

Rump steak "ThälerHäusle"
homemade herb butter | onions | French fries
Rumpsteck "ThälerHäusle"
beurre aux herbes maison | oignons | pommes frites

Rumpsteak | Pfefferrahmsoße | Kroketten 28,50 €

Rump steak | pepper cream sauce | croquettes
Rumpsteck | sauce à la crème au poivre | croquettes

Unsere Pfefferrahmsauce gibt es für Sie auch gerne "extra scharf"!

If you love a bit of hearty, please order our pepper sauce "extra hot"
Si vous l'aimez un petit peu épicé, commandez notre sauce au poivre épicé

SCHWEIN

PORK | PORC

Schweineschnitzel paniert | Bratensoße | Pommes frites 16,00 €

Breaded pork cutlet | gravy | French fries
Escalope de porc panée | sauce de rôti | pommes frites

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Schweineschnitzel unpaniert | Rahmsoße | hausgemachte Spätzle 16,00 €

Unbreaded pork schnitzel | cream sauce | homemade Spätzle
Escalope de porc non panée | sauce à la crème | Spätzle maison

Schweinemedallions | Pilz- Rahmsoße | hausgemachte Spätzle 23,00 €

Pork medallions | mushroom cream sauce | homemade Spätzle
Médallions de porc | sauce aux champignons et à la crème | Spätzle maison

Cordon bleu paniert 20,00 €
gefüllt mit Käse und Schinken | Bratensoße | Pommes frites

Cordon bleu breaded
filled with cheese and ham | gravy | French fries
Cordon bleu pané
farci au fromage et jambon | sauce de rôti | pommes frites

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Käsespätzle | abgeschmälzte Zwiebeln 15,00 €

Cheese-Spätzle | onions with peeled skin
Spätzle au fromage | oignons rissolés

Gebackener Camembert | Preiselbeeren | Buttertoast 15,00 €

Baked Camembert | cranberries | buttered toast
Camembert cuit au four | airelles rouges | toast beurré



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Kartoffelpuffer | Apfelmus

12,00 €

Potato pancakes | Apple-puree
Galettes de pommes de terre | compote de pommes

Hausgemachte vegetarische Maultaschen | Zwiebeln

16,00 €

Homemade vegetarian Maultaschen (Ravioli) | onions
Maultaschen végétariens faits maison | oignons

FISCHGERICHTE

FISH | POISSON

Gebraatenes Zanderfilet | Mandelbutter | Salzkartoffeln

23,50 €

Fried pike-perch fillet | almond butter | boiled potatoes
Filet de sandre rôti | beurre aux amandes | pommes de terre vapeur

VESPER

COLD DISHES | PLATS FROIDS

Wurstsalat | Bauernbrot

12,00 €

Sausage salad | farmhouse bread
Salade de saucisses | pain paysan

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



GANZ SCHÖN WÄLDERISCH

Wurstsalat "Schweizer Art" (mit Käse) | Bauernbrot 12,50 €

Sausage salad with cheese | farmhouse bread
Salade de saucisses et fromage | pain paysan

Original Schwarzwälder Schinken | Bauernbrot 14,50 €

Original Black Forest ham | farmhouse bread
Original Jambon de la Forêt-Noire | pain paysan

Geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich | Butter | Bauernbrot 15,50 €

Smoked trout fillet | creamed horseradish | butter | farmhouse bread
Filet de truite fumé | raifort à la crème | beurre | pain de campagne

Käsebrot 15,50 €

Cheese bread
Pain au fromage

Zusätzlich finden Sie auf unserer Tageskarte je nach Verfügbarkeit und Saison besondere regionale Gerichte und fangfrische Schwarzwaldforelle.