

WÄLDER:Desserts

ÖBBIS SÜSSES [DESSERT]

WÄLDER:Genußbecher

1 Kugel Nussseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenhonig und Schlagsahne,
Likör aus schwarzen Wahnüssen

Warmer Opfelschtrudel [Warmer Apfelstrudel]

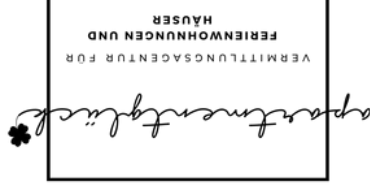
Vanilleeis und Schlagsahne

Guten Appetit
wünscht dein Team von
Wälder:Genuß & apartmentglück!



WÄLDER:Genuß

Alles Gute aus dem Schwarzwald



Herzlich Willkommen im Wälder:Genuß!

Schön, dass du als Gast von apartmentglück
bei uns einkehrst.

Bei uns kommt Heimat auf den Teller:
Wir kochen mit Herz und frischen Zutaten
direkt aus der Region –
ehrlich, bodenständig und richtig lecker.

So stellst du dir dein Menü zusammen:

Such dir aus unserer Karte einfach jeweils einen Favoriten aus:

1. Eine Vorspeise für den perfekten Start.
2. Eine Hauptspeise als echtes Highlight.
3. Eine Nachspeise für das süße Finale.

Und unser Feldberger Tafelwasser gibt es gratis dazu.

Lass es dir schmecken
und

genieße deine Auszeit bei uns!



WÄLDER:Genuß

Alles Gute aus dem Schwarzwald

WÄLDER:Vorspeisen

Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]

Bouillon vom WÄLDER:Weiderind mit Kräuter-Flädle und feines Wurzelgemüse

Tagessuppe

WÄLDER:Salat

Zu allen Salaten reichen wir nach alter Tradition gebackenes Brot

Kleiner Gartensalat

knackig frischer Blattsalat mit saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten und unserem WÄLDER:Dressing

**Naturpark-
Marktscheune**



WÄLDER:Hauptspeisen

WÄLDER:Klassiker

WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen]

drei handgemachte Maultaschen vom schwäbisch hällischen Landschwein
Spinat, Speck und braunen Schmelzzwiebeln, Streifen vom Wirsing

Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein

vom Rücken geschnitten, dazu Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein

vom Rücken geschnitten, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und
Bergkäse, dazu Bomm Frizz [Pommes]

1 Portion Ketchup und Mayonnaise

Schwarzwälder Saladbladde [Salatplatte]

knackig frischer Blattsalat mit Ölräuke, frischen Kräutern, Sprossen
saisonalen Rohkost- und Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und
unserem WÄLDER:Dressing

Schwarzwälder Saladbladde [Salatplatte] mit:

-Streifen vom Maultäschle

-Streifen vom Bauernhahn

WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

Wurstsalat [Wurstsalat]

mit geschnittener Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln,
dazu nach alter Tradition gebackenes Brot

- dazu Bomm Frizz [Pommes]

- dazu Brägele [Bratkartoffeln]

WÄLDER:Vegetarisch

Rucola-Semmelknödel auf Pilzragout

Rahmige Chässpätzle [Käsespätzle]

mit Schluchseer Bergkäse, Sahne und gebräunten Schmelzzwiebeln