



# SPEISEN & GETRÄNKE

*sagenhaft lecker*



# SUPPEN & CO

## Rinderkraftbrühe

Gemüsestreifen, Grießklöschen 8/9

8,-

## Kartoffelrahmsuppe 8

• mit „Wienerle“ 2/8

8,50

10,50

## Hausgemachte Gulaschsuppe 8

9,50

## Schwarzwälder Antipasti

Schwarzwälder Schinken – hauchdünn geschnitten-, Käsewürfel, Forellentatar aus dem Harmersbachtal, Schwarzwurst, Essiggürkchen, Griebenschmalz, selbstgebackenes Holzofenbrot 2/3/8/9

16,-

## Beilagensalat

mit Rohkost- und Blattsalaten 8/9

6,-

## Salatteller mit Joghurtdressing 8/9

9,-

## Feldsalat

mit Balsamico-Dressing, Croutons 8/9  
– mit Speckstreifen –

10,50

13,50

## „Mummelsee-Salat“

Blatt- und Rohkostsalate, Räucherlachs, Garnelenspieß, Kartoffelrahmsuppe, unser selbstgebackenes Holzofenbrot 8

22,50

# FLAMMKUCHEN

Frisch aus dem Ofen – auch zum teilen –

## „Traditionell“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 2/3/8/9

13,-

## „Gratinée“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 2/3/8/9

15,-

## Lachs Räucherlachs, Lauchzwiebel, Käse, Meerrettich-Dip 2/3/8

17,-

## Vegan Sojamilchcreme, Tomatensoße, Pilze, Tomatenstücke, Lauch 2/3/8

15,-

## „Winter“

Spinat, Gorgonzola, Kirschtomaten 2/3/8

17,-

# FLEISCH & FISCH

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

Bratenjus, Pommes-Frites 8

19,-

## Jägerschnitzel vom Schweinerücken

Champignonrahmsoße, Speckbohnen, hausgemachte Spätzle 8

22,50

## Wildragout

Apfel-Birnen-Confit, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle 5/8/9

24,-

## Hirschroulade

Rotweinsoße, Rotkraut, Kartoffelknödel 5/8/9 32,50

## Mummelsee-Filetpfännchen

3 Schweinemedaillons, Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle 8

24,-

## Rumpsteak mit Pfeffersoße,

grüne Bohnen, Pommes-Frites 8

36,50

## Zanderfilet „auf der Haut gebraten“

Rahmsauerkraut, Schupfnudeln 8

30,-

## Zwei Oberharmersbacher Forellenfilets

„auf der Haut gebraten“, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln 8

28,-

# VEGETARISCH & VEGAN

## Kartoffelrösti mit Räucherlachs

Meerrettich-Dip, Limetten-Dip

19,-

## Spinatknödel Ofengemüse, Tomatensugo, frisch gehobelter Parmesan

19,-

## Käsespätzle

mit abgeshmälzten Zwiebeln

17,-

## Brokkoli-Kichererbsen-Ragout

Duftreis – vegan – 8

17,-

## Linguine mit Trüffelrahmsoße 8/10,

marinierter Rucola

18,-

– mit gebratenem Lachs – 8/10

26,-

# MUMMELSEE-BURGER

**Black-Forest Beef Burger** im Rustiko-Bun  
100% Rindfleisch-Patty, krosse Speckscheiben,  
Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln,  
Barbecue-Sauce 2/3/8 18,50

**Chicken-Burger** im Brioche-Bun  
Hähnchenbrustfilet, krosse Speckscheiben,  
eingelegte rote Zwiebeln, Romanasalat,  
Cesarsoße, Parmesanspäne 2/3/8 16,50

**Vegi-Burger** im Mehrkorn-Bun  
Falafel-Patty, gegrillte Zucchini &  
Aubergine, Rucola, eingelegte rote  
Zwiebeln, Tomate, Rote-Bete-Humus 2/3/8 15,50

## Beilagen nach Wunsch:

- Pommes-Frites 8 5,-
- Süßkartoffel-Pommes 6/8/10 5,-
- Rote Bete Humus 2/3/8/10 2,-
- Sauerrahm-Dip 2/3/8/10 2,-
- BBQ-Sauce 2/3/8/10 2,-

# UNSERE TRIOS

**Suppen-Trio** 10,-  
Grießlöffelchen-, Gulasch- Kartoffelsuppe 8/9/10

**Schwäbisches Trio** 18,-  
Maultasche, Fleischküchle, Kartoffelsalat

**Vegetarisches Trio** 20,-  
Käsesrahmpätzle, Linguine mit Trüffelrahm,  
Brokkoli-Kichererbsen-Ragout 8/9/10

**Schwarzwälder Trio** 18,-  
Schwarzwälder Wurtsalat,  
Bibeleskäse, Bratkartoffeln 8/9/10

# FAMILIE & FREUNDE

Unsere Familienplatte (für 4 Personen) 60,-  
Für jede weitere Person berechnen wir 16,-

2 Schnitzel „Wiener Art“,  
2 Schweinerückensteaks,  
4 Rostbratwürstchen, 2 Hähnchenbrustfilets,  
8 Hähnchennuggets, Pommes-Frites,  
hausgemachte Spätzle, Grillgemüse,  
Kräuterbutter, Bratensoße 8/11

# SCHWARZWALD &

# VESPER

## Schwarzwälder Wurtsalat

Senfmarinade, Rote Zwiebeln, Essiggurke,  
Gekochtes Ei, unser selbstgebackenes  
Holzofenbrot 3/4/5/8/10/11 12,-

## Straßburger Wurtsalat

Hartkäse, Senfmarinade, Rote Zwiebeln,  
Essiggurke, Gekochtes Ei, unser selbstge-  
backenes Holzofenbrot 3/4/5/8/10/11 14,50

• dazu eine Portion knusprige Bratkartoffeln 5,-

## Schmalzbrot mit Schnittlauch

6,-

## Unser selbstgebackenes Holzofenbrot

• belegt mit hauchdünne geschnittenem  
Schwarzwälder Schinken, Zwiebelringe,  
Essiggurke, Ei, Tomate 3/4/5/8  
• als Käsebrot mit zwei verschiedenen  
Sorten geschnittenem Hartkäse, Butter,  
Zwiebelringe, Ei, Tomate 3/4/5/8 15,-  
14,-

**Geräuchertes Forellenfilet** aus dem  
Harmersbachtal, Sahnemeerrettich,  
Zwiebelringe, unser selbstgebackenes  
Holzofenbrot 3/4/5/8/10 16,-

## Badische handgemachte Maultaschen

- von der Metzgerei Glasstetter – Speck-  
Zwiebel-Schmälze, Kartoffel-Gurken-Salat 4/8/9 18,-

**Hausgemachter Leberkäse** von der  
Metzgerei Winterhalter, gebratener Schwarz-  
wälder Speck, Spiegelei vom Seebacher  
Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln 3/8/10/11 18,-

# DESSERT

**Affogato** Ein kräftiger Espresso mit einer  
Kugel cremigen Bourbon-Vanilleeis 3/4/5/6/8/10 6,-

## Mini-Creme-Brûlée

6,-

**Warmes Apfelküchle** mit Vanillesoße 3/4/5/6/8/10 8,-

**Hausgemachte Kuchen und Torten, sowie  
Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte  
auf dem Tisch.**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser



Peterstaler Mineralwasser	0,25 L	3,-
Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-



Wasser aus der Mummelseequelle	0,7 L	5,50
Natur oder mit Kohlensäure		

## Softgetränke

Coca-Cola 1/2/4/5	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Coca-Cola Zero 1/4/5	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Sprite 4	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Fanta 2/4/5/10	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Mezzo-Mix 1/4/5/10	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Lift Apfelschorle 3	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Schweppes			0,2 L	4,20
Bitter-Lemon 2/9, Tonic-Water 9, Ginger-Ale 3/5				

## Hauslimonaden

Holunderblüte-Quitte	0,5 L	6,50
Holunderblüte-Rhabarber	0,5 L	6,50

## Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle 4	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Fruchtsäfte	0,3 L	3,60
Orange, Multivitamin 4		
Schwarze Johannisbeere 2		

# BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

## vom Fass



Pils oder Hefeweizen	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

## Flaschenbiere



Kloster dunkel	0,5 L	5,40
Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 L	4,-
Pils alkoholfrei	0,33 L	4,-



instagram

Menu in English/ Carte en français

Nr. 1 koffeinhaltig  
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel  
Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel  
Nr. 5 mit Farbstoff  
Nr. 6 mit Süßungsmittel

# APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy	0,1 L	7,50
Glas Prosecco 4	0,1 L	6,50
Lotta (Granatapfelliökör, Tonic Water)	0,2 L	7,50
Sprizz (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) 5,9	0,2 L	8,50
Hugo	0,2 L	8,50
Campari-Soda 5	5 cl	8,00
Campari-Orange 5	5 cl	8,00
Martini (Bianco oder Rosso) 5	5 cl	6,50

FINE Spritz -alkoholfrei- (Orange Aperitivo

der Brennerei Wild aufgegossen mit Tonic 5,9 0,25 L 7,50

Sanbitter Orange -alkoholfrei- 5 0,2 L 7,50

## MUMMELSEE-GIN

Distillerie Feiner Kappler mit Schweppes Tonic Water	4cl	6,00
		10,00

Unser Mummelsee-Gin ist auch im Schwarzwaldshop erhältlich.



## OFFENE WEINE



Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß)	0,2 L	5,40
-------------------------------	-------	------

Hex vom Dasenstein	0,2 L	7,-
Grauer Burgunder -trocken- QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,-
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,40
Riesling trocken QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Alexander Laible	0,2 L	9,80
2024er Rosé** -trocken-		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		

Waldulmer	0,2 L	7,80
Spätburgunder Rotwein QbA		

## HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“  
Winzergenossenschaft Sasbachwalden



Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,80
Williams Christ	2 cl	4,80
Mirabelle	2 cl	4,80
Topinambur	2 cl	4,40
Obstwasser	2 cl	4,40
Zibärte	2 cl	4,80
Honigschnäpsle	2 cl	4,00

Nr. 1 koffeinhaltig  
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel  
Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel  
Nr. 5 mit Farbstoff  
Nr. 6 mit Süßungsmittel

Nr. 7 geschwefelt  
Nr. 8 enthält Phenylalanine  
Nr. 9 chininhaltig

Nr. 10 mit Stabilisatoren  
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker