



SPEISEN & GETRÄNKE *sagenhaft lecker*



SUPPEN & CO

Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen, Grießklöschen ^{8/9} 8,-

Kartoffelrahmsuppe ⁸

• mit „Wienerle“ ^{2/8} 8,50
10,50

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁸

9,50

Schwarzwälder Antipasti

16,-

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


Beilagensalat

mit Rohkost- und Blattsalaten ^{8/9} 6,-

Salatteller mit Joghurtdressing ^{8/9}

9,-

Feldsalat

 mit Balsamico-Dressing, Croutons ^{8/9} 10,50
- mit Speckstreifen - 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

Champignonrahmsoupe, 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 Schweinemedallions, Champignonrahmsoupe, 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 abgescmälzten Zwiebeln 17,-

 **Brokkoli-Kichererbsen-Ragout**
Duftreis – vegan – ⁸ 17,-

 **Linguine** mit Trüffelrahmsoupe ^{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,-
Grießlößchen-, 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 Wurstsalat,
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 Wurstsalat
Senfmarinade, Rote Zwiebeln, Essiggurke,
Gekochtes Ei, unser selbstgebackenes
Holzofenbrot ^{3/4/5/8/10/11} 12,-

Straßburger Wurstsalat
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 hauchdünn geschnittenem
Schwarzwälder Schinken, Zwiebelringe,
Essiggurke, Ei, Tomate ^{3/4/5/8} 15,-
• als Käsebrot mit zwei verschiedenen
Sorten geschnittenem Hartkäse, Butter,
Zwiebelringe, Ei, Tomate ^{3/4/5/8} 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 ^{3/4/5/8/8/10} 6,-

Mini-Creme-Brûlée ⁸ 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 0,5 L 5,60
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



facebook

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

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

Nr. 10 mit Stabilisatoren
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy 0,1 L 7,50
Glas Prosecco 4 0,1 L 6,50
Lotta (Granatapfellok, 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 4cl 6,00
mit Schweppes Tonic Water 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“
Winzer-genossenschaft 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
Zibärtele 2 cl 4,80
Honigschnäpsle 2 cl 4,00