

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

 Peterstaler Mineralwasser Classic, Medium, Still	0,25 L 3,- 0,5 L 5,-
 Wasser aus der Mummelseequelle Natur oder mit Kohlensäure	0,7 L 5,50

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	0,5 L 5,60
Schwarze Johannisbeere ²	

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy	0,1 L 6,50
Glas Sekt (Hausmarke)	0,1 L 6,50
Glas Prosecco ⁴	0,1 L 6,50
Lotta (Granatapfellikör, Tonic Water)	0,2 L 8,50
Apérol Sprizz (aufgegossen mit Prosecco) ^{5,9}	0,2 L 8,50
Sarti Sprizz (Sarti, aufge. mit Prosecco) ^{5,9}	0,2 L 8,50
Hugo	0,2 L 8,50
Campari-Soda ⁵	5 cl 6,50
Campari-Orange ⁵	5 cl 6,50
Martini (Bianco oder Rosso) ⁵	5 cl 6,50
Pernod ⁵	5 cl 6,50

FINE Spritz -alkoholfrei- (Orange Aperitivo der Brennerei Wild aufgegossen mit Tonic ^{5,9})	0,25 L 8,50
Sanbitter Orange -alkoholfrei- ⁵	0,2 L 7,50
Sommerschorle -alkoholfrei- (Holundersirup, Soda, Waldbeeren)	0,2 L 7,50

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

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

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,-

OFFENE WEINE

Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß)	0,2 L 5,40
Hex vom Dasenstein Grauer Burgunder -trocken- QbA	0,2 L 7,-
Sasbachwaldener Müller Thurgau QbA	0,2 L 7,-
Sasbachwaldener Riesling trocken QbA	0,2 L 7,40
Sasbachwaldener Spätburgunder Weißherbst QbA	0,2 L 7,80
Alexander Laible 2024er Rosé** -trocken-	0,2 L 9,80
Sasbachwaldener Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA	0,2 L 7,80
Waldulmer Spätburgunder Rotwein QbA	0,2 L 7,80

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
Zibärtle	2 cl 4,80



instagram



facebook

Menu in English/ Carte en français

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

Nr. 10 mit Stabilisatoren
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker



SPEISEN & GETRÄNKE

sagenhaft lecker



SUPPEN & CO

Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen, Flädle ^{8/9} 8,-

Kartoffelrahmsuppe ⁸ 8,-
• mit „Wienerle“ ^{2/8} 10,-
• mit Räucherlachsstreifen ^{2/8} 11,-

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl ⁸ 9,-

Suppen-Trio Kürbiscremesüppchen,
Fädlesüppchen, Kartoffelsüppchen ⁸ 11,00

Feldsalat
Balsamico-Dressing, Croutons ^{2/6/7/8} 10,50
-mit Speckstreifen- ^{2/6/8/9} 13,50

 **Schwarzwälder Antipasti** 16,-
Schwarzwälder Schinken - hauchdünn
geschnitten-, Käsewürfel, Forellentatar
aus dem Harmersbachtal, Schwarzwurst,
Essiggürkchen, Griebenschmalz, selbstge-
backenes Holzofenbrot ^{2/3/8/9}

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

VITAL

„Mummelsee-Salat“ Blatt- und Rohkostsalate,
Räucherlachs, Garnelenspieß, Kürbissüppchen,
unser selbstgebackenes Holzofenbrot ⁸ 22,50

Crunchy-Chicken-Salat Rohkost- und
Blatt-Salate, Röstzwiebeln, Hähnchenbrust-
filet in Knusper-Flakes-Panade, BBQ-Dip ^{8/9} 19,-

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}

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, Caesarsoße,
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,-

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,-

„Kürbis“ Eingelegte Kürbiswürfel,
Speckstreifen, Zwiebeln ⁸ 17,-

Lachs Räucherlachs, Lauchzwiebel,
Käse, Meerrettich-Dip ^{2/3/8} 17,-

 **Mediterran** Grillgemüse, Kräuter,
Ziegenkäse ^{2/3/8} 17,-

 **Vegan** Sojamilchcreme, Tomatensoße,
Pilze, Tomatenstücke, Lauch ^{2/3/8} 15,-

FLEISCH & FISCH

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Bratenjus, Pommes-Frites ⁸ 19,-

Jägerschnitzel vom Schweinerücken
Champignonrahmsauce, Speckbohnen,
hausgemachte Spätzle ⁸ 21,50

Mummelsee-Filetpfännchen
3 Schweinemedallions, Champignon-
rahmsauce, hausgemachte Spätzle ⁸ 24,-

Ofenfrischer Hackbraten
Champignonrahmsauce, glacierte
Karotten, hausgemachte Spätzle ^{2/3/8} 18,-

Hausgemachter Leberkäse
gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei,
knusprige Bratkartoffeln ^{3/5/8/10/11} 18,-

Zwei Oberharmersbacher Forellenfilets
„auf der Haut gebraten“, Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln ^{2/3/8} 28,-

Rumpsteak vom Weiderind
- von der Metzgerei Glasstetter -
Senfkruste, Jus, Pommes-Frites ⁸ 36,50

Wildgulasch Preisselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle ⁸ 24,-

Rehbraten „sous vide gegart“ Preissel-
beerjus, Rosenkohl, Pommes-Dauphine ^{7/8} 32,-

VEGETARISCH & VEGAN

Räuchelachs mit Kartoffelrösti
und Meerrettich-Dip ^{2/3/8/10} 19,-

 **Kürbis-Linguini** rotes Pesto,
Kürbisgemüse, Rucola, Parmesan ⁸ 18,-

 **Steinpilz-Ravioli** Rahmlauch,
Kirschtomaten ^{3/8/10} 19,50

 **Käsespätzle**
mit abgeschmälzten Zwiebeln ⁸ 16,-

SCHWARZWALD & VESPER

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

Straßburger Wurstsalat Hartkäse, Senf-
marinade, Rote Zwiebeln, Essiggurke,
Gekochtes Ei, unser selbstgebackenes
Holzofenbrot ^{3/4/5/8/10/11} 14,50

• dazu eine Portion knusprige Bratkartoffeln 5,-

 **Schmalzbrot mit Schnittlauch** ⁸ 6,-

Unser selbstgebackenes Holzofenbrot
• belegt mit hauchdünn geschnittenem
Schwarzwälder Schinken, Zwiebelringe,
Essiggurke, Ei, Tomate ^{3/4/5/8} 15,-
• als Käsebrod 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,-

„Strammer Max“ Unser Holzofenbrot belegt
mit gekochtem Schinken, überbacken mit
Käse, 2 Spiegeleier, Salatgarnitur ^{3/4/5/8} 16,-

DESSERT

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

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{3/4/5/6/8/10} 7,90

„Apfel-Crumble“ im Glas
Äpfel, Frischkäse, Streusel, Zimt ⁸ 8,-

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