

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Water

	Peterstaler Mineral water	0,25 L	3,-
	Sparkling, Medium, Still	0,5 L	5,-
	Water from the Mummelsee spring natural or carbonated	0,7L	5,50

Soft drinks

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 Apple spritzer	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					

House lemonades

Elderflower–Quince	0,5 L	6,50
Elderflower–Rhubarb	0,5 L	6,50

Juices & juice spritzers

Red currant nectar spritzer 4	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Naturally cloudy apple juice		
	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Fruit Juices		
Orange, Multivitamin 4, Black currant 2	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60

APÉRITIFS

House appetizer with Scheibels Luuy	0,1 L	6,50
Glass of sparkling wine (house brand)	0,1 L	6,50
Glass Prosecco 4	0,1 L	6,50
Lotta (Pomegranate liqueur, tonic water)	0,2 L	8,50
Sprizz (Apérol, infused with Prosecco) 5/9	0,2 L	8,50
Sarti Sprizz (Sarti, infused with 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 or Rosso) 5	5 cl	6,50
Pernod 5	5 cl	6,50

FINE Spritz (non-alcoholic)		
(Orange Aperitivo) Wild Distillery spirit served with tonic water 5/9	0,25 L	8,50
Sanbitter Orange (non-alcoholic) 5	0,2 L	7,50
Summer spritzer (non-alcoholic) (elderberry syrup, soda, wild berries)	0,2 L	7,50

If you are affected by allergies, please ask for our allergen card.

No. 1 contains caffeine
No. 2 with antioxidants
No. 3 with preservatives

No. 4 with acidulants
No. 5 with coloring agents
No. 6 with sweeteners

BEERS Alpirsbacher Klosterbräu

On draught

Pilsner or wheat beer	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Wheat beer non-alcoholic	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

Bottled beer

Kloster dark	0,5 L	5,40
Radler cloudy non-alcoholic	0,33 L	4,-
Pils non-alcoholic	0,33 L	4,-

OPEN WINES

Wine spritzer (rosé, red, white)	0,2 L	5,40
----------------------------------	-------	------

Hex vom Dasenstein	0,2 L	7,-
Grey Burgunder –dry– QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,-
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,40
Riesling dry QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

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

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder red wine -dry- QbA		

Waldulmer	0,2 L	7,80
Spätburgunder red wine QbA		

LOCAL BRANDIES

Fine brandies from the "Alde Gott"
Winegrowers' cooperative Sasbachwalden

Black Forest cherry	2 cl	4,80
Williams Christ	2 cl	4,80
Mirabelle	2 cl	4,80
Topinambur	2 cl	4,40
Fruit Brandy	2 cl	4,40
Zibärtele (wild plum Brandy)	2 cl	4,80



instagram



Menu in English/ Carte en français



facebook

No. 7 sulfurized
No. 8 contains phenylalanine
No. 9 contains quinine

No. 10 with stabilizers
No. 11 with flavor enhancers



FOOD & BEVERAGES

fabulously delicious

SOUPS & CO.

Beef Broth with vegetable strips and Flädle (savory pancake strips) 8/9	8,-
Creamy Potato Soup 8	8,-
• with “Wienerle” (Viennese sausage) 2/8	10,-
• with smoked salmon strips 2/8	11,-
Creamy Pumpkin Soup Toasted Pumpkin Seeds, Pumpkin Seed Oil 8	9,-
Soup Trio Velvety Cream of Pumpkin, Delicate Vermicelli Noodle, and Creamy Potato 8	11,00
Lamb’s Lettuce – with Balsamic Dressing and Croutons 2/6/7/8	10,50
– with Crispy Bacon Strips – 2/6/8/9	13,50
 Black Forest Antipasti Thinly sliced Black Forest ham, cheese cubes, trout tartare from the Harmersbach Valley, Black Forest sausage, pickles, crackling lard, homemade wood-fired bread 2/3/8/9	16,-
Side Salad with raw vegetables and leaf salad 8/9	6,-

VITAL

“Mummelsee-Salad” Leaf and raw vegetable salad, smoked salmon, shrimp skewer, pumpkin soup, served with our homemade wood-fired bread 8	22,50
Crunchy Chicken Salad Raw and leaf salad, crispy onions, crispy-chicken breast fillet in flake crust, BBQ dip 8/9	19,-

FAMILY & FRIENDS

Our family platter (for 4 people) For each additional person we charge	60,- 16,-
2 Schnitzels “Viennese style” 2 pork loin steaks 4 grilled sausages 2 chicken breast fillets 8 chicken nuggets French fries, homemade “Spätzle” (German noodles), grilled vegetables, herb butter, gravy 8/11	

MUMMELSEE–BURGER

Black Forest Beef Burger in a “Rustiko-bun” 100% beef patty, crispy bacon slices, tomato, pickles, arugula, crispy fried onions, BBQ sauce 2/3/8	18,50
Chicken Burger in a “brioche-bun” Chicken breast fillet, crispy bacon slices, pickled red onions, romaine lettuce, Caesar sauce, Parmesan shavings 2/3/8	16,50
 Veggie Burger in a “multigrain-bun” Falafel patty, grilled zucchini & eggplant, arugula, pickled red onions, tomato, beetroot hummus 2/3/8	15,50
Side Dishes (optional):	
• French fries 8	5,-
• Sweet potato fries 6/8/10	5,-
• Beetroot hummus 2/3/8/10	2,-
• Sour cream dip 2/3/8/10	2,-
• BBQ sauce 2/3/8/10	2,-

TARTE FLAMBEÉ

<i>Straight from the Oven – Ideal for Sharing –</i>	
"Traditional" Smoked bacon strips, onions 2/3/8/9	13,-
"Gratinée" Smoked bacon strips, onions, melted cheese 2/3/8/9	15,-
"Pumpkin" Pickled pumpkin cubes, bacon strips, onions 8	17,-
Salmon Smoked salmon, spring onions, cheese, horseradish dip 2/3/8	17,-
 Mediterranean Grilled vegetables, herbs, goat cheese 2/3/8	17,-
 Vegan Soymilk cream, tomato sauce, mushrooms, diced tomatoes, leek 2/3/8	15,-

MEAT & FISH

Pork Schnitzel “Viennese Style” With roast jus and French fries 8	19,-
“Jägerschnitzel” (Pork Loin) With creamy mushroom sauce, green beans with bacon, and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	21,50
“Mummelsee” Filet Pan Three pork medallions with creamy mushroom sauce and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	24,-
Oven-Fresh Meatloaf With creamy mushroom sauce, glazed carrots, and homemade “Spätzle” (German noodles) 2/3/8	18,-
Homemade Leberkäse (German-style baked meatloaf) With fried Black Forest bacon, fried egg, and crispy fried potatoes 3/5/8/10/11	18,-
Two Oberharmersbach Trout Fillets Pan-seared on the skin side, with almond butter and parsley potatoes 2/3/8	28,-
Rump Steak (Pasture-raised beef) - <i>From Metzgerei Glasstetter</i> - With mustard crust, jus and French fries 7/8	36,50
Game Goulash With Cranberry pear and and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	24,-
Venison Roast “Sous Vide” With Cranberry jus, Brussels sprouts, and French fries 7/8	32,-

VEGETARIEN & VEGAN

Smoked salmon With potato rösti and horseradish dip 2/3/8/10	19,-
 Pumpkin linguine With red pesto, pumpkin vegetables, arugula and Parmesan 8	18,-
 Porcini mushroom ravioli With creamy leek sauce and cherry tomatoes 3/8/10	19,50
 Cheese “Spätzle” (German noodles) with caramelized onions 8	16,-

BLACK FOREST BITES & TRADITIONAL SNACKS

 Black Forest Sausage Salad Mustard vinaigrette, red onions, pickles, boiled egg, and our homemade wood-fired bread 3/4/5/8/10/11	12,-
Strasbourg Sausage Salad With hard cheese, mustard vinaigrette, red onions, pickles, boiled egg, and our homemade wood-fired bread 3/4/5/8/10/11	14,50
• with a side of crispy fried potatoes	5,-
 Lard Bread with Chives Homemade wood-fired bread spread with seasoned pork lard and fresh chives 8	6,-
Our Homemade Wood-Fired Bread	
• topped with thinly sliced Black Forest ham, onion rings, pickles, egg, and tomato 3/4/5/8	15,-
• as a cheese bread, with two types of sliced hard cheese, butter, onion rings, egg, and tomato 3/4/5/8	14,-
 Smoked Trout Fillet From the Harmersbach Valley, served with creamy horseradish, onion rings, and our homemade wood- fired bread 3/4/5/8/10	16,-
 Homemade, traditional Baden-Style Maultaschen (stuffed pasta pockets) - <i>From Metzgerei Glasstetter</i> – Served with bacon-onion lard and potato-cucumber salad 4/8/9	18,-
"Strammer Max" Our wood-fired bread topped with cooked ham, gratinated with cheese, two fried eggs, and a salad garnish 3/4/5/8	16,-

DESSERT

Affogato A shot of strong espresso poured over a scoop of creamy Bourbon vanilla ice cream 3/4/5/6/8/10	6,-
Warm Apple Strudel Served with vanilla sauce 3/4/5/6/8/10	7,90
Apple crumble in a glass apples, cream cheese, crumble topping and cinnamon 8	8,-
<i>Our homemade cakes, tarts and ice cream specialties can be found in our ice cream and dessert menu on the table.</i>	

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau

	Peterstaler eau minérale	0,25 L	3,-
	Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-
	L'eau de la source du Mummelsee	0,7L	5,50
	Naturel ou gazeux		

Biossons

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 Apple spritzer	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		

Limonades maison

Fleur de sureau – Coing	0,5 L	6,50
Fleur de sureau – Rhubarbe	0,5 L	6,50

Jus & jus de fruits

Spritz au nectar de groseille rouge 4	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Jus de pomme trouble	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Jus de fruits	0,3 L	3,60
	Orange, Multivitamines 4, Cassis 2	0,5 L 5,60

APÉRITIFS

Apéritif de la maison avec Scheibels	Luuy	0,1 L	6,50
Verre du vin mousseux (Maison)		0,1 L	6,50
Verre de Prosecco	4	0,1 L	6,50
Lotta	(liqueur de grenade, eau tonique)	0,2 L	8,50
Sprizz	(Apérol avec Prosecco)	0,2 L	8,50
Hugo		0,2 L	8,50
Sarti Sprizz	(Sarti avec Prosecco et Soda)	0,2 L	8,50
Campari-Soda	5	5 cl	6,50
Campari-Orange	5	5 cl	6,50
Martini (Bianco or Rosso)	5	5 cl	6,50
Pernod	5	5 cl	6,50

FINE Spritz (sans alcool)	0,25 L	8,50
(Orange Aperitivo) Spiritueux de la distillerie Wild, allongé de tonic 5/9		

Sanbitter Orange (sans alcool)	5	0,2 L	7,50
Sommerschorle (sans alcool)		0,2 L	7,50
(sirop de sureau, soda, baies sauvages)			
Si vous êtes concerné par des allergies, veuillez demander notre carte des allergènes.			

N°1 contient de la caféine	N°4 avec des acidifiants
N°2 avec des antioxydants	N°5 avec des colorants
N°3 avec des conservateurs	N°6 avec des édulcorants

BIÈRES Alpirsbacher Klosterbräu

De la barrique

Pilsner ou Hefeweizen	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Hefeweizen sans alcool	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

Bières en bouteille

Kloster foncé	0,5 L	5,40
Pils sans alcool	0,33 L	4,-
Radler naturellement trouble sans alcool	0,33 L	4,-

VINS OUVERTS

Vin de spritz (Rosé, rouge, blanc)	0,2 L	5,40
------------------------------------	-------	------

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

Sasbachwaldener	0,2 L	7,-
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,40
Riesling sec QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Alexander Laible	0,2 L	9,80
Rosé 2024 – sec –		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder vin rouge -sec- QbA		

Waldulmer	0,2 L	7,80
Spätburgunder vin rouge QbA		

EAUX DE VIE LOCALES

Eaux-de-vie fines de la coopérative viticole "Alde Gott"		
Sasbachwalden		

Black Forest Kirsch	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



Instagram Menu in English/ Carte en français facebook

N°7 sulfité	N°10 avec des stabilisants
N°8 contient de la phénylalanine	N°11 avec des exhausteurs de goût
N°9 contient de la quinine	



REPAS & BOISSONS

fabuleusement délicieux

SOUPES & CIE

Bouillon de bœuf	8,-
avec julienne de légumes et Flädle (émincées de crêpes) 8/9	
Velouté de pommes de terre 8	8,-
• avec «Wienerle» (saucisse viennoise) 2/8	10,-
• avec émincé de saumon fumé 2/8	11,-
Velouté de citrouille	9,-
Graines de citrouille grillées, huile de graines de potiron	
Trio de soupes Velouté de potiron	11,-
Fädlesüppchen, Velouté de pommes de terre 8	
 Antipasti de la Forêt-Noire	16,-
Jambon de la Forêt-Noire finement tranché, dés de fromage, tartare de truite de la vallée du Harmersbach, boudin noir de la Forêt-Noire, cornichons, saindoux aux grattons, pain au levain fait maison 2/3/8/9	
salade composée	6,-
avec crudités et salade verte 8/9	

VITAL

Salade “Mummelsee”	22,50
Salades de feuilles et de cruditées, Saumon fumé, brochette de crevettes, velouté de potiron, notre pain au feu de bois fait maison 8	
Salade de poulet cuit	19,-
Salade de feuilles et crudités, oignons croustillants, filet de blanc de poulet pané en éclats, sauce BBQ 8/9	

FAMILLE & AMIS

Plateau familial (pour 4 personnes)	60,-
Pour chaque personne supplémentaire, supplément de	16,-
2 escalopes « à la viennoise »	
2 steaks de longe de porc	
4 saucisses grillées	
2 filets de blanc de poulet	
8 nuggets de poulet	
Frites, « Spätzle » maison (pâtes allemandes), légumes grillés,	
beurre aux herbes, sauce 8/11	

BURGER MUMMELSEE

Burger au bœuf Forêt-Noire	18,50
dans un pain « Rustiko »	
Steak 100 % bœuf, tranches de bacon croustillant, tomate, cornichons, roquette, oignons frits, sauce barbecue 2/3/8	
Burger au poulet dans un pain brioché	16,50
Filet de blanc de poulet, tranches de bacon croustillant, oignons rouges marinés, laitue romaine, sauce César, copeaux de parmesan 2/3/8	
 Burger végétarien dans un pain aux céréales	
Galette de falafel, courgettes et aubergines grillées, roquette, oignons rouges marinés, tomate, houmous à la betterave 2/3/8	
Accompagnements (au choix)	
• Frites classiques 8	5,-
• Frites de patate douce 6/8/10	5,-
• Houmous à la betterave 2/3/8/10	2,-
• Sauce à la crème aigre 2/3/8/10	2,-
• Sauce barbecue 2/3/8/10	2,-

TARTES FLAMBÉE

Directement du four – Idéal pour partager –	
« Traditionnelle »	13,00
Lanières de bacon fumé, oignons 2/3/8/9	
« Gratinée »	15,00
Lanières de bacon fumé, oignons, fromage fondu 2/3/8/9	
« Potiron »	17,00
Cubes de potiron marinés, Lardons, oignons 8	
Saumon	17,00
Saumon fumé, ciboulette, fromage, raifort 2/3/8	
 Méditerranée	17,00
Légumes grillés, herbes, fromage de chèvre 2/3/8	
 Végétarienne	15,-
Crème de soja, champignons, dés de tomates, poireau 2/3/8	

VIANDES & POISSONS

Escalope de porc « à la viennoise »	19,-
Avec jus et frites 8	
« Jägerschnitzel » (escalope de longe de porc)	21,50
Avec sauce aux champignons, haricots verts au lard et Spätzle maison (pâtes allemandes) 8	
Poêlée de filets « Mummelsee »	24,-
Trois médaillons de porc, sauce aux champignons, Spätzle maison (pâtes allemandes) 8	
Rôti haché frais au four	18,-
Sauce crème aux champignons, carottes glacées, spätzle maison (pâtes allemandes) 2/3/8	
Leberkäse maison	18,-
Lardons de la Forêt-Noire grillés, œuf au plat, Pommes de terre sautées croustillantes 3/5/8/10/11	
Deux filets de truite d’Oberharmersbach	28,-
Poêlés côté peau, au beurre d’amandes et pommes de terre au persil 2/3/8	
Steak de bœuf (élevé en pâturage)	36,50
– De la boucherie Glasstetter –	
Avec sauce au poivre et frites 7/8	
Ragout de gibier	24,-
poire aux aïelles, Spätzle maison (pâtes allemandes) 8	
Rôti de chevreuil « cuit sous vide »	32,-
jus d'aïelles, choux de Bruxelles, pommes dauphine 7/8	

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

Saumon fumé	19,-
avec Galette de pommes de terre et dip au raifort 2/3/8/10	
 Linguini à la citrouille	18,-
pesto rouge, citrouille, roquette, parmesan 8	
 Raviolis aux cèpes	19,50
Ail à la crème, Tomates cerises 3/8/10	
 Spätzle au fromage	16,-
avec oignons poele 8	

SAVEURS DE LA FORÊT-NOIRE & EN-CAS TRADITIONNELS

 Salade de saucisse de la Forêt-Noire	12,-
Vinaigrette à la moutarde, oignons rouges, cornichons œuf dur et notre pain au levain maison 3/4/5/8/10/11	
Salade de saucisse façon Strasbourg	14,50
Avec fromage affiné, vinaigrette à la moutarde, oignons rouges, cornichons, œuf dur et notre pain au levain maison 3/4/5/8/10/11	
• avec une portion de pommes de terre sautées croustillantes	5,-
 Tartine au saindoux et à la ciboulette	6,-
Pain au levain maison tartiné de graisse de porc assaisonnée et ciboulette fraîche 8	
Notre pain au levain maison	
• garni de jambon de la Forêt-Noire finement tranché, rondelles d'oignon, cornichons, œuf et tomate 3/4/5/8	
• en version « fromage » avec deux sortes de fromages affinés, beurre, rondelles d'oignon, œuf et tomate 3/4/5/8	15,-
14,-	
 Filets de truites fumées	16,-
Origine vallée du Harmersbach, servi avec raifort crémeux, rondelles d'oignon et notre pain au levain maison 3/4/5/8/10	
 Maultaschen faits maison, tradition badoise	18,-
(nouille farcies à la viande)	
– De la boucherie Glasstetter –	
Servis avec fondue d'oignon et salade pommes de terre-concombres 4/8/9	
« Strammer Max »	16,-
Pain au levain garni de jambon cuit, gratiné au fromage, deux œufs au plat et salade garniture 3/4/5/8	

DESSERTS

Affogato	6,-
Un espresso corsé versé sur une boule de glace onctueuse à la vanille Bourbon 3/4/5/6/8/10	
Strudel aux pommes chaudes	7,90
Servi avec une sauce à la vanille 3/4/5/6/8/10	
« Crumble aux pommes »	8,-
en bocal Pommes, fromage frais, crumble, cannelle 8	
<i>Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et glaces sur la table.</i>	