



# SPEISEN & GETRÄNKE

*sagenhaft lecker*



# SUPPEN & CO

## Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen, Flädle <sup>8/9</sup> 8,-

**Kartoffelrahmsuppe** <sup>8</sup> 7,-

- mit „Wienerle“ <sup>2/8</sup> 9,-
- mit Räucherlachsstreifen <sup>2/8</sup> 9,50
- mit Garnelenspieß <sup>2/8</sup> 9,50



## Schwarzwälder Antipasti

Schwarzwälder Schinken – hauchdünn geschnitten-, Käsewürfel, Forellentatar aus dem Harmersbachtal, Schwarzwurst, Essiggürkchen, Griebenschmalz, selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>2/3/8/9</sup> 15,-

## Beilagensalat

mit Rohkost- und Blattsalaten <sup>8/9</sup> 6,-

**Salatteller** mit Rohkost- und Blattsalaten 9,50

# VITAL

## „Mummelsee-Salat“

Blatt- und Rohkostsalate, Räucherlachs, Kartoffelcremesüppchen mit Garnele, unser selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>2/3/8/9</sup> 21,-

## Crunchy-Chicken-Salat

Rohkost- und Blattsalate, Röstzwiebeln, Hähnchenbrustfilet in Knusper-Flakes-Panade, BBQ-Dip <sup>8/9</sup> 19,-



## Burrata-Kartoffel-Bowl

Würzige Bratkartoffeln, Rohkostsalate, Rucola, cremige Burrata <sup>8/9</sup> 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 <sup>8/11</sup>

# FLAMMKUCHEN

Frisch aus dem Ofen – auch zum teilen –

„Traditionell“ Geräucherte Speckstreifen,  
Zwiebeln <sup>2/3/8/9</sup> 12,50

„Gratinée“ Geräucherte Speckstreifen,  
Zwiebeln, Käse <sup>2/3/8/9</sup> 14,50



**Sommer** Lauchzwiebel, Champignons,  
Kirschtomaten, Käse <sup>2/3/8</sup> 14,50

**Lachs** Räucherlachs, Lauchzwiebel,  
Käse, Meerrettich-Dip <sup>2/3/8</sup> 16,50



**Mediterran** Grillgemüse, Kräuter,  
Ziegenkäse <sup>2/3/8</sup> 16,50



**Vegan** Sojamilchcreme, Tomatensoße,  
Pilze, Tomatenstücke, Lauch <sup>2/3/8</sup> 15,-

# VEGETARISCH & VEGAN



**Zucchini mit Cous-Cous-Füllung**  
Tomatensugo, Mediterranes Gemüse <sup>2/3/8</sup> 18,-  
-vegan-

**Kartoffelrösti** Räucherlachs,  
Meerrettich-Dip, Limetten-Dip <sup>2/3/8/10</sup> 19,-



**Spinatknödel**  
Ofengemüse, Tomatensugo,  
frisch gehobelter Parmesan <sup>2/3/8</sup> 19,-



**Käsespätzle** mit abgeschmälzten  
Zwiebeln <sup>8</sup> 16,-



**Ofenkartoffel**  
Quark, mediterranes Gemüse, Grilltomate  
• mit gebratenem Lachssteak <sup>2/3/8</sup> 17,-  
25,-

# MUMMELSEE-BURGER

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

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

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

#### Beilagen nach Wunsch:

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

## FLEISCH & FISCH

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
Bratenjus, Pommes-Frites <sup>8</sup> 19,-

**Jägerschnitzel vom Schweinerücken**  
Champignonrahmsoße, Speckbohnen,  
hausgemachte Spätzle <sup>8</sup> 21,50

**Rumpsteak vom Weiderind** – von der  
Metzgerei Glasstetter – Pfefferrahmsoße,  
Pommes-Frites <sup>7/8</sup> 36,50

**Mummelsee-Filetpfännchen**  
3 Schweinemedallions, Champignon-  
rahmsoße, hausgemachte Spätzle <sup>8</sup> 22,-

**Badisches Rindfleisch**  
Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln,  
Rote-Bete-Salat <sup>2/3/6/8</sup> 24,50

**Ofenfrischer Hackbraten**  
Champignonrahmsoße, glacierte Karotten,  
hausgemachte Spätzle <sup>2/3/8</sup> 18,-

**Zwei Oberharmersbacher Forellenfilets**  
„auf der Haut gebraten“, Mandelbutter,  
Petersilienkartoffeln <sup>2/3/8</sup> 28,-

 **Zitronen-Linguine**  
Grüner Spargel, frisch gehobelter  
Parmesan <sup>2/3/8</sup> 19,-

- mit gebratenem Lachssteak <sup>2/3/8</sup> 27,-
- mit Hähnchenbrust vom Grill <sup>2/3/8</sup> 26,-
- mit Garnelenspieß <sup>2/3/8</sup> 26,-

## SCHWARZWALD & VESPER



**Schwarzwälder Wurstsalat**  
Senfmarinade, Rote Zwiebeln, Essiggurke,  
Gekochtes Ei, unser selbstgebackenes  
Holzofenbrot <sup>3/4/5/8/10/11</sup> 12,-

**Straßburger Wurstsalat**  
Hartkäse, Senfmarinade, Rote Zwiebeln,  
Essiggurke, Gekochtes Ei, unser selbstge-  
backenes Holzofenbrot <sup>3/4/5/8/10/11</sup> 14,-

• dazu eine Portion knusprige Bratkartoffeln 5,-



**Schmalzbrot mit Schnittlauch** 6,-

**Unser selbstgebackenes Holzofenbrot**

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



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



**Badische handgemachte Maultaschen**  
– von der Metzgerei Glasstetter – Speck-  
Zwiebel-Schmälze, Kartoffel-Gurken-Salat <sup>4/8/9</sup> 18,-

**„Strammer Max“**  
Unser Holzofenbrot belegt mit gekochtem  
Schinken, überbacken mit Käse,  
2 Spiegeleier, Salatgarnitur <sup>3/4/5/8</sup> 16,-

## DESSERT

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

**Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesoße <sup>3/4/5/6/8/10</sup> 7,90

**Schoko-Duett** Schoko-Kuchen,  
eine Kugel Schokoeis <sup>8</sup> 8,-

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser

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

## Softgetränke

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

## Hauslimonaden

<b>Holunderblüte-Quitte</b>	0,5 L 6,50
<b>Holunderblüte-Rhabarber</b>	0,5 L 6,50

## Säfte & Saftschorlen

<b>Johannisbeernektarschorle</b> <sup>4</sup>	0,3 L 3,60	0,5 L 5,60
<b>Apfelsaft Naturtrüb</b>	0,3 L 3,60	0,5 L 5,60
<b>Fruchtsäfte</b>	0,3 L 3,60	0,5 L 5,60
Orange, Multivitamin <sup>4</sup>		
Schwarze Johannisbeere <sup>2</sup>		

# APÉRITIFS

<b>Hausapéritif mit Scheibels Luuy</b>	0,1 L 7,40
<b>Glas Sekt (Hausmarke)</b>	0,1 L 5,40
<b>Glas Prosecco</b> <sup>4</sup>	0,1 L 5,80
<b>Lotta</b> (Granatapfellikör, Tonic Water)	0,2 L 6,40
<b>Sprizz</b> (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) <sup>5,9</sup>	0,2 L 7,90
<b>Hugo</b>	0,2 L 7,90
<b>Campari-Soda</b> <sup>5</sup>	5 cl 7,90
<b>Campari-Orange</b> <sup>5</sup>	5 cl 7,90
<b>Martini</b> (Bianco oder Rosso) <sup>5</sup>	5 cl 5,80
<b>Pernod</b> <sup>5</sup>	5 cl 5,20

<b>FINE Spritz</b> -alkoholfrei- (Orange Aperitivo der Brennerei Wild aufgegossen mit Tonic) <sup>5,9</sup>	0,25 L 7,20
<b>Sanbitter Orange</b> -alkoholfrei- <sup>5</sup>	0,2 L 6,80
<b>Sommerschorle</b> -alkoholfrei- (Holundersirup, Soda, Waldbeeren)	0,2 L 6,80

# BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

## vom Fass



<b>Pils oder Hefeweizen</b>	0,3 L 4,40	0,5 L 5,40
<b>Alpirsbacher Zwickel</b>	0,3 L 4,40	0,5 L 5,40
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,3 L 4,40	0,5 L 5,40

## Flaschenbiere



<b>Kloster dunkel</b>	0,5 L 5,40
<b>Radler naturtrüb alkoholfrei</b>	0,33 L 4,-
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 L 4,-

# OFFENE WEINE



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

# HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“  
Winzergenossenschaft Sasbachwalden



<b>Schwarzwälder Kirschwasser</b>	2 cl 4,80
<b>Williams Christ</b>	2 cl 4,80
<b>Mirabelle</b>	2 cl 4,80
<b>Topinambur</b>	2 cl 4,40
<b>Obstwasser</b>	2 cl 4,40
<b>Zibärtle</b>	2 cl 4,80



instagram



facebook

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