



Mummelsee



SPEISEN & GETRÄNKE
sagenhaft lecker



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen, Grießklößchen ^{3/8}	6,80
Suppen-Trio Grießklößchensuppe, Pfifferlingcremesuppe, Tagessuppe ⁸	8,-
Tagessuppe ⁸	6,-
Pfifferlingcremesuppe ⁸	8,80

SALATE

Beilagensalat ^{4/8}	4,90
Salatteller mit Joghurtdressing ^{4/8}	8,90
„Mummelseesalat“ Blatt- und Rohkostsalate, Garnelenspieß, Räucherlachs, Pfifferlingcremesuppe ⁸	19,80
Gartenkräuter-Salat Blattsalat, geröstete Kerne, frische Kräuter aus unserem Kräutergarten, Ziegenkäse im Speckmantel ^{4/8}	18,80
Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum-Pesto, Balsamico-Glace ^{4/8}	11,-
Bauernsalat Blattsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Kräuter ^{4/8}	14,80
Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Salate auch gerne mit:	
Schnitzelstreifen ⁸	9,-
Rumpsteakstreifen ⁸	15,-
Hähnchenbrustfilet ⁸	11,-
Gebratene Pfifferlinge ⁸	12,-
Scampi-Spieß ⁸	10,-

VORSPEISEN



Schwarzwälder Antipasti

Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Griebenschmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der Baden-Badener-Forellenzucht, Essiggurken, selbstgebackenes Holzofenbrot ^{4/8/10} 12,20

Räucherlachs auf Kartoffelrösti,

Limettendip, Salatbouquet ^{3/4/8} 16,80

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“

Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln ⁸ 11,60

„Gratinée“

Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse ⁸ 12,60



„Vegi“

Champignons, Lauchstreifen, Tomaten ⁸ 13,80

„Lachs“

Räucherlachs, Lauchstreifen,
Käse, Meerrettichdip ^{3/8/10} 15,40

„Mediterran“

Grillgemüse, Kräuter, Ziegenkäse ⁸ 16,-

„Pfifferling“

Frische Pfifferlinge, Speck, Käse ⁸ 16,80

BURGER

Mummensee Burger (medium gebraten)

Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof, krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce ^{3/8} 18,80



Vegi Burger

Krosser Kartoffelrösti, St. Albray Käse, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Aubergine, Zucchini, Mayonnaise, Honig-Senf-Estragon-Sauce ⁸ 17,80

Unsere Burger werden mit Pommes-Frites oder Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip serviert

HAUPTGERICHTE

-  **Tagliatelle**
mit gebratenen Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Ruccola, Parmesan 8 18,80
- Zanderfilet „auf der Haut“**
mit Rahmpfifferlingen, Tagliatelle 8 28,-
-  **Pfifferlinge in Rahm**
mit Serviettenknödel und Blattsalat 8 18,80
- „Cordon bleu“**
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder
Schinken und Bergkäse, hausgemachte
Spätzle, Bratensoße 8 32,80
- Schnitzel „Wiener Art“** vom Kraichgauer
Landschwein, Pommes-Frites 8 17,80
- Jägerschnitzel**
Champignonrahmsauce, Speckböhnchen,
hausgemachte Spätzle 8 18,-
- „Mummelsee-Grillteller“**
Eingelegtes Schweinerückensteak, Curry-
hähnchen, Lammkotelette, Grilltomate,
Kartoffel-Wedges, Sauerrahmdip 8 26,-
-  **Puten-Gyros**
Kartoffel-Wedges, Sauerrahmdip 8 16,80
- Pikanter Rindfleischsalat**
mit Bratkartoffeln 2,4,8 16,80
-  **Rumpsteak** vom Rimmelsbacher Hof
Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes-Frites 8 34,-
-  **Handgemachte Maultaschen**
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat 3/6/8 16,80
-  **Hausgemachter Leberkäse**
gebratener Schwarzwälder Speck,
Spiegelei vom Seebacher Bauernhof,
knusprige Bratkartoffeln 8 15,80
-  **Käserahmspätzle** - Käse vom Ramsteinerhof,
abgeschmälzte Zwiebeln 8
-vegetarisch- 14,80
-mit Speck- 16,80
-  **Ofenkartoffel**
Quark, mediterranes Gemüse, Grilltomate 8
-vegetarisch- 15,80
-mit gebratenem Lachssteak- 22,80

Unsere Familienplatte für 4 Personen

2 Schnitzel „Wiener Art“,
2 Schweinerückensteaks, Grillwürstchen,
2 Hähnchenbrustfilets, 8 Hähnchennuggets,
Pommes-Frites, hausgemachte Spätzle,
Grillgemüse, Kräuterbutter, Bratensoße,
Champignons, Ketchup. 8 54,-

Für jede weitere Person berechnen wir 16,-

VESPER

-  **„Schwarzwälder Trio“**
Bibeleskäse, Schwarzwälder Wurstsalat,
knusprige Bratkartoffeln 3/4/7/8 16,80
-  **Schwarzwälder Wurstsalat**
selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 11,80
- Straßburger Wurstsalat**
selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 12,80
-  **„Bibeleskäs“**
angemachter Quark, Zwiebeln, Schnittlauch
selbstgebackenes Holzofenbrot 8
 -vegetarisch- 9,80
-  **Schwarzwälder Vesperbrett**
Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt),
Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten,
½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst,
Senf, Essiggurke, Griebenschmalz,
selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 18,80
-  **Käseteller**
Verschiedene Hart und Weichkäse frisch vom
Laib geschnitten, Feigensenf, Butter, selbst-
gebackenes Holzofenbrot 8
 -vegetarisch- 16,80

DESSERT

- Mini-Creme-Brûlée 8 6,60
- Gin trifft Zitrone**
1 Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit 2cl
Boar-Gin oder 2cl Ginzero 7,-
- Schoko-Duett**
Schoko-Kuchen und eine Kugel Mövenpick
Chocolate Chips 8 6,80

*Weitere Desserts und unsere hausgemachten
Kuchen finden Sie in unserer Eiskarte*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Peterstaler Mineralwasser	0,25 L	3,-
Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-
Still	1,0 L	7,-

Wasser aus der Mummelseequelle	0,5 L	3,-
	1,0 L	5,-

Softgetränke

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

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle ⁴	0,3 L	3,20
	0,5 L	5,20

Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,20
	0,5 L	5,20

Fruchtsäfte	0,2 L	4,50
Orange, Multivitamin ⁴ , Rote Traube, Schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Apfel		

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy	0,1 L	6,20
Glas Sekt (Hausmarke)	0,1 L	5,20
Glas Prosecco ⁴	0,1 L	5,80
Sprizz (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) ^{5,9}	0,25 L	7,80
Hugo	0,25 L	7,80
Sanbitter Orange (alkoholfrei) ⁵	0,2 L	6,80
Campari-Soda ⁵	5 cl	7,80
Campari-Orange ⁵	5 cl	7,80
Martini (Bianco oder Rosso) ⁵	5 cl	4,80
Pernod ⁵	5 cl	4,80

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

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

Flaschenbiere

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

OFFENE WEINE

Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß)	0,25 L	5,20
--------------------------------------	--------	------

Hex vom Dasenstein	0,25 L	6,80
Grauer Burgunder -trocken- QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	6,80
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,20
Riesling trocken QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		

Waldulmer	0,25 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	4,80
Obstwasser	2 cl	4,80
Zibärtle	2 cl	4,80



instagram



www.mummelsee.de



facebook

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.

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