

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	7,40
Verre du vin mousseux (Maison)		0,1 L	5,40
Verre de Prosecco	4	0,1 L	5,80
Lotta	(liqueur de grenade, eau tonique)	0,2 L	6,40
Sprizz	(Apérol with Prosecco)	0,2 L	7,90
Hugo		0,2 L	7,90
Campari-Soda	5	5 cl	7,90
Campari-Orange	5	5 cl	7,90
Martini (Bianco or Rosso)	5	5 cl	5,80
Pernod	5	5 cl	5,20

FINE Spritz (sans alcool)		0,25 L	7,20
(Orange Aperitivo) Spiritueux de la distillerie Wild, allongé de tonic			
5/9			

Sanbitter Orange (sans alcool)	5	0,2 L	6,80
Sommerschorle (sans alcool)		0,2 L	6,80
(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°2 avec des antioxydants
N°3 avec des conservateurs
N°4 avec des acidifiants
N°5 avec des colorants
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



facebook

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



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 7,-
• avec «Wienerle» (saucisse viennoise) 2/8 9,-
• avec émincé de saumon fumé 2/8 9,50
• avec brochette de crevettes grillées 2/8 9,50

 **Antipasti de la Forêt-Noire** 15,-
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

Petite salade composée 6,-
avec crudités et jeunes pousses 8/9

Grande assiette de salade 9,50
avec crudités et jeunes pousses 8/9

VITAL

Salade “Mummelsee” 21,-
Feuille de salade verte et crudités, saumon fumé, velouté de pommes de terre servi avec crevette notre pain au levain maison 2/3/8/9

Salade de poulet croustillant 19,-
Salade de feuilles et crudités, oignons croustillants, filet de blanc de poulet pané en éclats, sauce BBQ 8/9

 **Burrata & Bol de pommes de terre** 19,-
Pommes de terre sautées épicées, salade de crudités, roquette et burrata crémeuse 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

TARTES FLAMBÉE

Directement du four – Idéal pour partager –

« **Traditionnelle** » 12,50
Lanières de bacon fumé, oignons 2/3/8/9

« **Gratinée** » 14,50
Lanières de bacon fumé, oignons, fromage fondu 2/3/8/9

 **Été** 14,50
Ciboulette, champignons, tomates cerises, fromage 2/3/8

Saumon 16,50
Saumon fumé, ciboulette, fromage, sauce raifort 2/3/8

 **Méditerranée** 16,50
Légumes grillés, herbes, fromage de chèvre 2/3/8

 **Végétalienne** 15,-
Crème de soja, lanière de jambon fumé, champignons, dés de tomates, poireau 2/3/8

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

 **Courgette farcie au couscous** 18,-
Sauce tomate, légumes méditerranéens 2/3/8
– végétane –

Rösti de pommes de terre 19,-
Saumon fumé, sauce raifort, sauce au citron vert 2/3/8/10

 **Quenelles aux épinards** 19,-
Légumes rôtis, sauce tomate, copeaux de parmesan frais 2/3/8

 **Spätzle au fromage (pâtes allemandes)** 16,-
avec oignons caramélisés 8

 **Pomme de terre au four**
Fromage blanc, légumes méditerranéens, tomate grillée 17,-
• avec pavé de saumon poêlé 2/3/8 25,-

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 15,50

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,-

VIANDES & POISSONS

Escalope de porc « à la viennoise » 19,-
Avec jus de rôti et frites 8

« **Jägerschnitzel** »
(escalope de longe de porc) 21,50
Avec sauce crémeuse aux champignons, haricots verts au lard et Spätzle maison (pâtes allemandes) 8

Steak de bœuf (élevé en pâturage) 36,50
– De la boucherie Glasstetter –
Avec sauce au poivre et frites 7/8

Poêlée de filets « Mummelsee » 22,-
Trois médaillons de porc, sauce crémeuse aux champignons, Spätzle maison 8

Bœuf bouilli à la badoise 24,50
Avec sauce au raifort, pommes de terre en bouillon et salade de betterave rouge 2/3/6/8

Pain de viande maison, tout juste sorti du four 18,-
Avec sauce crémeuse aux champignons, carottes glacées et Spätzle maison 2/3/8

Deux filets de truite d’Oberharmersbach 28,-
Poêlés côté peau, au beurre d’amandes et pommes de terre au persil 2/3/8

 **Linguine au citron** 19,-
Avec asperges vertes et copeaux de parmesan frais 2/3/8
• avec pavé de saumon grillé 2/3/8 27,-
• avec poitrine de poulet grillé 2/3/8 26,-
• avec brochette de crevettes 2/3/8 26,-

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,-
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 15,-
• en version « fromage » avec deux sortes de fromages affinés, beurre, rondelles d'oignon, œuf et tomate 3/4/5/8 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 graisse 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

Duo de chocolat 8,-
Gâteau au chocolat avec une boule de glace au chocolat 8

Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et glaces sur la table.

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Water

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

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				

Homemade 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
Cloudy apple juice	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60
Fruit Juices	0,3 L	3,60
Orange, Multivitamin 4, Black currant 2	0,5 L	5,60

APÉRITIFS

House appetizer with Scheibels Luuy	0,1 L	7,40
Glas Sekt (house brand)	0,1 L	5,40
Glas Prosecco 4	0,1 L	5,80
Lotta (Pomegranate liqueur, tonic water)	0,2 L	6,40
Sprizz (Apérol, infused with Prosecco) 5/9	0,2 L	7,90
Hugo	0,2 L	7,90
Campari-Soda 5	5 cl	7,90
Campari-Orange 5	5 cl	7,90
Martini (Bianco or Rosso) 5	5 cl	5,80
Pernod 5	5 cl	5,20
FINE Spritz (non-alcoholic)	0,25 L	7,20
(Orange Aperitivo) Wild Distillery spirit served with tonic water 5/9		
Sanbitter Orange (non-alcoholic) 5	0,2 L	6,80
Summer spritzer (non-alcoholic)	0,2 L	6,80
(elderberry syrup, soda, wild berries)		

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

Bottled beer

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

OPEN WINES

	Wine spritzer (Rosé, Rot, Weiß)	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 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
Zibärtle	2 cl	4,80



instagram



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

SOUPES & CO.

Beef Broth	8,-
with vegetable strips and Flädle (savory pancake strips) 8/9	
Creamy Potato Soup 8	7,-
• with “Wienerle” (Viennese sausage) 2/8	9,-
• with smoked salmon strips 2/8	9,50
• with grilled shrimp skewer 2/8	9,50

Black Forest Antipasti	15,-
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	

Side Salad	6,-
with raw vegetables and leaf salad 8/9	
Salad Plate	9,50
with raw vegetables and leaf salad 8/9	

VITAL

“Mummelsee-Salad”	21,-
Leaf and raw vegetable salad, smoked salmon, creamy potato soup with shrimp, served with our homemade wood-fired bread 2/3/8/9	
Crunchy Chicken Salad	19,-
Raw and leaf salad, crispy onions, crispy-chicken breast fillet in flake crust, BBQ dip 8/9	

Burrata & Potato Bowl	19,-
Spiced fried potatoes, raw vegetable salad, arugula (rocket), and creamy burrata 8/9	

FAMILY & FRIENDS

Our family platter (for 4 people)	60,-
For each additional person we charge	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	

TARTES

<i>Straight from the Oven – Ideal for Sharing –</i>	
"Traditional"	12,50
Smoked bacon strips, onions 2/3/8/9	
"Gratinée"	14,50
Smoked bacon strips, onions, melted cheese 2/3/8/9	
Summer	14,50
Spring onions, mushrooms, cherry tomatoes, cheese 2/3/8	
Salmon	16,50
Smoked salmon, spring onions, cheese, horseradish dip 2/3/8	
Mediterranean	16,50
Grilled vegetables, herbs, goat cheese 2/3/8	
Vegan	15,-
Soymilk cream, tomato sauce, mushrooms, diced tomatoes, leek 2/3/8	

VEGETARIEN & VEGAN

Zucchini with Couscous Filling	18,-
Tomato sauce, Mediterranean vegetables 2/3/8	
- vegan -	
Potato Rösti	19,-
Smoked salmon, horseradish dip, lime dip 2/3/8/10	
Spinach Dumplings	19,-
Roasted vegetables, tomato sauce, freshly shaved Parmesan 2/3/8	
Cheese “Spätzle” (German noodles)	16,-
with caramelized onions 8	
Baked Potato	
Quark cheese, Mediterranean vegetables, grilled tomato	
• with pan-seared salmon steak 2/3/8	17,-
	25,-

MUMMELSEE–BURGER

Black Forest Beef Burger	18,50
in a “Rustiko-bun”	
100% beef patty, crispy bacon slices, tomato, pickles, arugula (rocket), crispy fried onions, BBQ sauce 2/3/8	

Chicken Burger in a “brioche-bun”	16,50
Chicken breast fillet, crispy bacon slices, pickled red onions, romaine lettuce, Caesar sauce, Parmesan shavings 2/3/8	

Veggie Burger in a “multigrain-bun”	15,50
Falafel patty, grilled zucchini & eggplant, arugula (rocket), pickled red onions, tomato, beetroot hummus 2/3/8	
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,-

MEAT & FISH

Pork Schnitzel “Viennese Style”	19,-
With roast jus and French fries 8	
“Jägerschnitzel” (Pork Loin)	21,50
With creamy mushroom sauce, green beans with bacon, and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	
Rump Steak (Pasture-raised beef)	36,50
- From Metzgerei Glasstetter -	
With pepper cream sauce and French fries 7/8	
“Mummelsee” Filet Pan	22,00
Three pork medallions with creamy mushroom sauce, and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	
Baden-style Boiled Beef	24,50
With horseradish sauce, bouillon potatoes, and beetroot salad 2/3/6/8	
Oven-Fresh Meatloaf	18,-
With creamy mushroom sauce, glazed carrots, and homemade “Spätzle” (German noodles) 2/3/8	
Two Oberharmersbach Trout Fillets	28,-
Pan-seared on the skin side, with almond butter and parsley potatoes 2/3/8	

Lemon Linguine	
With green asparagus and freshly shaved Parmesan 2/3/8	
• with grilled salmon steak 2/3/8	19,-
• with grilled chicken breast 2/3/8	27,-
• with shrimp skewer 2/3/8	26,-
	26,-

BLACK FOREST BITES & TRADITIONAL SNACKS

Black Forest Sausage Salad	12,-
Mustard vinaigrette, red onions, pickles, boiled egg, and our homemade wood-fired bread 3/4/5/8/10/11	

Strasbourg Sausage Salad	14,-
With hard cheese, mustard vinaigrette, red onions, pickles, boiled egg, and our homemade wood-fired bread 3/4/5/8/10/11	
• with a side of crispy fried potatoes	5,-

Lard Bread with Chives	6,-
Homemade wood-fired bread spread with seasoned pork lard and fresh chives 8	

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	16,-
From the Harmersbach Valley, served with creamy horseradish, onion rings, and our homemade wood-fired bread 3/4/5/8/10	

Homemade, traditional Baden-Style Maultaschen	18,-
(stuffed pasta pockets)	
- From Metzgerei Glasstetter –	
Served with bacon-onion lard and potato-cucumber salad 4/8/9	

"Strammer Max"	16,-
Our wood-fired bread topped with cooked ham, gratinated with cheese, two fried eggs, and a side salad 3/4/5/8	

DESSERT

Affogato	6,-
A shot of strong espresso poured over a scoop of creamy Bourbon vanilla ice cream 3/4/5/6/8/10	
Warm Apple Strudel	7,90
Served with vanilla sauce 3/4/5/6/8/10	

Chocolate Duet	8,-
Chocolate cake with a scoop of chocolate ice cream 8	

Our homemade cakes, tarts and ice cream specialties can be found in our ice cream and dessert menu on the table.