

## SUPPEN & CO

<b>Rinderkraftbrühe</b> Gemüwestreifen, Grießklößchen 8/9	8,-
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> 8	9,50
<b>Schwarzwälder Antipasti</b> Schwarzwälder Schinken – hauchdünn geschnitten –, Käsewürfel, Forellentatar aus dem Harmersbachtal, Schwarzwurst, Essiggürkchen, Griebenschmalz, selbstgebackenes Holzofenbrot 2/3/8/9	16,-
<b>Beilagensalat</b> mit Rohkost- und Blattsalaten 8/9	6,-
<b>Salatteller</b> mit Joghurtdressing 8/9	9,-

## FLAMMKUCHEN

Frisch aus dem Ofen – auch zum Teilen –

<b>„Traditionell“</b> Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 2/3/8/9	13,-
<b>„Gratinée“</b> Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 2/3/8/9	15,-
<b>Lachs</b> Räucherlachs, Lauchzwiebel, Käse, Meerrettich-Dip 2/3/8	17,-
<b>Vegan</b> Sojamilchcreme, Tomatensoße, Pilze, Tomatenstücke, Lauch 2/3/8	15,-
<b>Mediterran</b> Grillgemüse, Kräuter, Ziegenkäse 8	16,-

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Zucchini mit Couscous-Füllung</b> Tomatensugo, Mediterranes Gemüse (vegan) 8	18,-
<b>Spinatknödel</b> Ofengemüse, Tomatensugo, frisch gehobelter Parmesan 7	19,-
<b>Ofenkartoffel</b> Quark, mediterranes Gemüse, Grilltomate 8	17,-
<b>Käsespätzle</b> mit abgeschmelzten Zwiebeln 8	17,-
<b>Pasta Bowl</b> - Penne, Ofengemüse, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne (vegan) 8	17,-

## FLEISCH & FISCH

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> Bratenjus, Pommes frites 8	19,-
<b>Jägerschnitzel vom Schweinerücken</b> Champignonrahmsauce, Speckbohnen, hausgemachte Spätzle 8	22,50
<b>Mummelsee-Filetpfännchen</b> 3 Schweinemedallions, Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle 8	24,-
<b>Rumpsteak mit Pfeffersoße</b> , grüne Bohnen, Pommes frites 8	36,50
<b>Ofenfrischer Hackbraten</b> Champignonrahmsauce, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle 8	18,-
<b>Zwei Oberharmersbacher Forellenfilets</b> „auf der Haut gebraten“, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln 8	28,-
<b>Badische handgemachte Maultaschen</b> – von der Metzgerei Glasstetter – Speck-Zwiebel-Schmelze, Kartoffel-Gurken-Salat 4/8/9 18,-	18,-

<b>Hausgemachter Leberkäse</b> von der Metzgerei Winterhalter, gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln 3/8/10/11	18,-
--	------

## MUMMELSEE-BURGER

<b>Black Forest Beef Burger</b> im Rustiko-Bun 100% Rindfleisch-Patty, krosse Speckscheiben, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce 2/3/8	18,50
<b>Chicken-Burger</b> im Brioche-Bun Hähnchenbrustfilet, krosse Speckscheiben, eingelegte rote Zwiebeln, Romanasalat, Caesarsoße, Parmesanspäne 2/3/8	16,50

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

<b>Beilagen nach Wunsch:</b>	
• Pommes frites 8	5,-
• Süßkartoffel-Pommes 8/8/10	5,-
• Rote-Bete-Humus 2/3/8/10	2,-
• Sauerrahm-Dip 2/3/8/10	2,-
• BBQ-Sauce 2/3/8/10	2,-

## Aktuelles ...

An dieser Stelle präsentieren wir Ihnen:

~ unsere wöchentlich wechselnden Gerichte

~ saisonale Köstlichkeiten

~ aktuelle kulinarische Highlights aus der Region

Unsere vollständige Speisekarte finden Sie direkt vor Ort im Restaurant.

Reservieren Sie Ihren Tisch gerne bequem online direkt über unsere Homepage.

Kommen Sie vorbei, genießen Sie die Schwarzwälder Gastfreundschaft – und lassen Sie sich von unseren Leckereien verwöhnen.



## 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

## SCHWARZWALD & VESPER

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

**Straßburger Wurstsalat**  
Hartkäse, Senfmarinade, Rote Zwiebeln, Essiggurke, Gekochtes Ei, unser selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/5/8/10/11
 14,50 |

• dazu eine Portion knusprige Bratkartoffeln 5,-

**Schwarzwälder Trio**  
Schwarzwälder Wurstsalat, Bibeleskäse Bratkartoffeln 8/9/10
 18,- |

**Unser selbstgebackenes Holzofenbrot** belegt mit hauchdünn geschnittenem Schwarzwälder Schinken, Zwiebelringe, Essiggurke, Ei, Tomate 3/4/5/8
 15,- |

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

## DESSERT

**Affogato** Ein kräftiger Espresso mit einer Kugel cremigen Bourbon-Vanilleeis 3/4/5/8/9/10
 6,- |

**Schoko-Duett** Schoko-Kuchen und eine Kugel Schokoladeneis 8
 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		
Bitter-Lemon <sup>2/9</sup> , Tonic-Water <sup>9</sup> , Ginger-Ale <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>				

## 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,-



instagram



facebook

Menu in English/ Carte en français

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

## APÉRITIFS

<b>Hausapéritif mit Scheibels Luuy</b>	0,1 L	7,50
<b>Glas Prosecco</b> <sup>4</sup>	0,1 L	6,50
<b>Lotta</b> (Granatapfellikör, Tonic Water)	0,2 L	7,50
<b>Sprizz</b> (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) <sup>5,9</sup>	0,2 L	8,50
<b>Hugo</b>	0,2 L	8,50
<b>Campari-Soda</b> <sup>5</sup>	5 cl	8,00
<b>Campari-Orange</b> <sup>5</sup>	5 cl	8,00
<b>Martini</b> (Bianco oder Rosso) <sup>5</sup>	5 cl	6,50

<b>FINE Spritz</b> -alkoholfrei- (Orange Aperitivo der Brennerei Wild aufgegossen mit Tonic) <sup>5,9</sup>	0,25 L	7,50
<b>Sanbitter Orange</b> -alkoholfrei- <sup>5</sup>	0,2 L	7,50

### MUMMELSEE-GIN

Distillerie Feiner Kappler mit Schweppes Tonic Water	4cl	6,00
		10,00

Unser Mummelsee-Gin ist auch im Schwarzwaldshop erhältlich.



## OFFENE WEINE

<b>Weinschorle</b> (Rosé, Rot, Weiß)	0,2 L	5,40
--------------------------------------	-------	------

<b>Hex vom Dasenstein</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>Zibärte</b>	2 cl	4,80
<b>Honigschnäpsle</b>	2 cl	4,00



# SPEISEN & GETRÄNKE

*sagenhaft lecker*

