

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

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

Softgetränke

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 Apfelschorle	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

Hauslimonaden

Holunderblüte-Quitte	0,5 L	6,50
Holunderblüte-Rhabarber	0,5 L	6,50

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle	4	0,3 L	3,60	0,5 L	5,60
---------------------------	---	-------	------	-------	------

Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,60	0,5 L	5,60
---------------------	-------	------	-------	------

Fruchtsäfte	0,3 L	3,60	0,5 L	5,60
Orange, Multivitamin	4			
Schwarze Johannisbeere	2			

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

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

Flaschenbiere

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



instagram



facebook

Menu in English/ Carte en français

Nr. 1 koffeinhaltig
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel
Nr. 3 mit Konservierungstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel
Nr. 5 mit Farbstoff
Nr. 6 mit Süßungsmittel

APÉRITIFS

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

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

MUMMELSEE-GIN

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



Unser Mummelsee-Gin ist auch im Schwarzwaldshop erhältlich.

OFFENE WEINE

Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß)	0,2 L	5,40
-------------------------------	-------	------

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

Sasbachwaldener	0,2 L	7,-
Müller Thurgau	QbA	

Sasbachwaldener	0,2 L	7,40
Riesling trocken	QbA	

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst	QbA	

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

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken-	QbA	

Waldulmer	0,2 L	7,80
Spätburgunder Rotwein	QbA	

HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“
Winzer-genossenschaft Sasbachwalden

Schwarzwälder Kirschwasser	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
Honigschnäpsle	2 cl	4,00

Nr. 7 geschwefelt
Nr. 8 enthält Phenylalanine
Nr. 9 chininhaltig

Nr. 10 mit Stabilisatoren
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker



SPEISEN & GETRÄNKE
sagenhaft lecker



SUPPEN & CO

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

FLAMMKUCHEN

Frisch aus dem Ofen – auch zum Teilen –	
„Traditionell“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln ^{2/3/8/9}	13,-
„Gratinée“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse ^{2/3/8/9}	15,-
Lachs Räucherlachs, Lauchzwiebel, Käse, Meerrettich-Dip ^{2/3/8}	17,-
Vegan Sojamilchcreme, Tomatensoße, Pilze, Tomatenstücke, Lauch ^{2/3/8}	15,-
Mediterran Grillgemüse, Kräuter, Ziegenkäse ⁸	16,-

VEGETARISCH & VEGAN

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

FLEISCH & FISCH

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

Hausgemachter Leberkäse von der Metzgerei Winterhalter, gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln ^{3/8/10/11}	18,-
---	------

MUMMELSEE-BURGER

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

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

Beilagen nach Wunsch:	
• Pommes frites ⁸	5,-
• Süßkartoffel-Pommes ^{6/8/10}	5,-
• Rote-Bete-Humus ^{2/3/8/10}	2,-
• Sauerrahm-Dip ^{2/3/8/10}	2,-
• BBQ-Sauce ^{2/3/8/10}	2,-

FAMILIE & FREUNDE

Unsere Familienplatte (für 4 Personen) Für jede weitere Person berechnen wir	60,- 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 ^{3/4/5/6/8/10}	6,-
Schoko-Duett Schoko-Kuchen und eine Kugel Schokoladeneis ⁸	8,-
<i>Hausgemachte Kuchen und Torten sowie Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte auf dem Tisch.</i>	