



Mummelsee

SPEISEN & GETRÄNKE
sagenhaft lecker



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen, Grießklößchen ^{8/10/11}	6,-
Suppen-Trio Grießklößchensuppe, Bärlauchcreme, Spargelcreme ^{8/10/11}	8,-
Gurken-Avocado-Kaltschale mit Sauerrahm und Brotchip ⁸	8,-
Minestrone mit Gemüse, Reis und Nudeln ⁸	8,-

SALATE

Beilagensalat ⁸	4,-
Salatteller mit Joghurtdressing ^{4/8}	7,-
„Mummelseesalat“ Verschiedene Blattsalate in Sauerrahm- dressing mit lauwarmem Ziegenkäse, Räucherforellentatar und Feigensenf ^{4/8}	15,-
Gartenkräuter-Salat Blattsalat, geröstete Kerne, frische Kräuter aus unserem Kräutergarten, gebratener Schafs- käse bardiert mit Schwarzwälder Schinken ⁸	16,-
Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum-Pesto, Balsamico-Glace ⁸	10,-
Bauernsalat Blattsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Kräuter ⁸	14,-
Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Salate auch gerne mit:	
Schnitzelstreifen ⁸	8,-
Rumpsteakstreifen ⁸	14,-
Hähnchenbrustfilet ⁸	10,-
Gebratenem Lachsfilet ⁸	10,-

VORSPEISEN



Schwarzwälder Antipasti Schwarzwälder Schinken, Käse vom Ramsteiner Hof, Griebenschmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der Baden- Badener-Forellenzucht, Essiggurken, selbstgebackenes Holzofenbrot ^{4/8/10}	10,-
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Limettendip, Salatbouquet ^{4/8}	12,-

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln ⁸	11,-
„Gratinée“ Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse ⁸	12,-
 „Vegi“ Champignons, Lauchstreifen, Kirschtomaten ⁸	13,-
„Lachs“ Räucherlachs, Lauchstreifen, Käse, Meerrettichdip ^{3/8/10}	15,-
„Mediterran“ Grillgemüse, Kräuter, Ziegenkäse ⁸	15,-

DESSERT

Mini-Creme-Brûlée ⁸	6,-
Eis & Heiß Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1/8}	5,-
Café Gourmand Espresso begleiten von einer Mini-Creme- Brûlée, einem kleinem Eis und einem Stück Schokokuchen ^{1/8}	9,-
Weitere Desserts und unsere hausgemachten Kuchen finden Sie in unserer Eiskarte	

HAUPTGERICHTE

„Mummelsee-Grillteller“

Eingelegtes Schweinerückensteak, Curryhähnchen, Lammkotelette, Grilltomate, Kartoffel-Wedges, Sauerrahmdip 8 24,-

Gegrilltes Lachsfilet

an Limettensoße, Blattspinat, Paprikareis 8 25,-



Rehbraten aus der Keule

- aus heimischer Jagd - Preiselbeerjus, Apfel-Birnen-Confit, hausgemachte Spätzle 8 28,-

Pikanter Rindfleischsalat

mit Bratkartoffeln 2,4,8 16,-



Risotto

geschmorte Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesanspänen 8 18,-

Schnitzel „Wiener Art“ vom Kraichgauer

Landschwein, Pommes-Frites 8/11 17,-

Jägerschnitzel

Champignonrahmsauce, Speckböhnchen, hausgemachte Spätzle 8/11 18,-



Wildragout aus Seebacher Jagd

Apfel-Birnen-Confit, Spätzle, Preiselbeeren 8/11 20,-



Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof

Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites 8/11 34,-



Handgemachte Maultaschen

Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat 8/11 16,-



Hausgemachter Leberkäse

gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln 15,-

„Schwäbisches Trio“

Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle, Linseneintopf mit Wienerle 18,-

Knoblauchspaghetti

mit gebratenen Riesengarnelen 22,-



Käserahmspätzle - Käse vom Ramsteinerhof, abgeschmälzte Zwiebeln 8



-vegetarisch- 14,-

-mit Speck- 16,-



Ofenkartoffel

Quark, mediterranes Gemüse, Grilltomate 8

-vegetarisch- 14,-

-mit gebratenem Lachssteak- 22,-



Rösti mit Tomate und Mozzarella überbacken mit kleinem Salat 8 18,-

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. 8/11 48,-

Für jede weitere Person berechnen wir 15,-

BURGER

Mummelsee Burger (medium gebraten)

Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof, krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce 8 18,-



Vegi Burger

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

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

VESPER



„Schwarzwälder Trio“

Bibelekäse, Schwarzwälder Wurstsalat knusprige Bratkartoffeln 3/4/7/8 15,-



Schwarzwälder Wurstsalat

selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 10,-

Straßburger Wurstsalat

selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 12,-



„Bibelekäs“

angemachter Quark, Zwiebeln, Schnittlauch selbstgebackenes Holzofenbrot 8 -vegetarisch- 9,-



Schwarzwälder Vesperbrett

Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt), Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten, ½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst, Senf, Essiggurke, Griebenschmalz, selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 18,-



Käse vom Ramsteinerhof -

frisch vom Laib geschnitten, Feigensenf, Butter, selbstgebackenes Holzofenbrot 8 -vegetarisch- 18,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Peterstaler Mineralwasser	0,25 L	3,-
Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-
Wasser aus der Mummelseequelle	0,5 L	3,-
	1,0 L	5,-
Hornberger Lebensquell Still	1,0 L	6,-

Softgetränke

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

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle ⁴	0,3 L	3,-
	0,5 L	5,-
Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,-
	0,5 L	5,-
Fruchtsäfte	0,2 L	4,-
Orange, Multivitamin ⁴ , Rote Traube, Schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Apfel		

APÉRITIFS

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



instagram



www.mummelsee.de



facebook

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

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

Flaschenbiere

Kloster dunkel	0,5 L	5,-
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	4,-
Hex vom Dasenstein	0,25 L	5,-
Grauer Burgunder -trocken- QbA		
Sasbachwaldener	0,25 L	5,-
Müller Thurgau QbA		
Sasbachwaldener	0,25 L	5,-
Riesling trocken QbA		
Sasbachwaldener	0,25 L	6,-
Spätburgunder Weißherbst QbA		
Sasbachwaldener	0,25 L	6,-
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		
Waldulmer	0,25 L	6,-
Spätburgunder Rotwein QbA		

HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“ Winzergenossenschaft Sasbachwalden		
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,-
Williams Christ	2 cl	4,-
Mirabelle	2 cl	4,-
Topinambur	2 cl	4,-
Obstwasser	2 cl	4,-
Zibärtele	2 cl	4,-

MAGENBITTER

Ramazotti ⁵	2 cl	5,-
Underberg	2 cl	3,-
Jägermeister	2 cl	3,-

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