



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, Tagessuppe, Pfifferlingcremesuppe ^{8/10/11}	8,-
Pfifferlingcremesuppe	8,-
Tagessuppe	6,-

SALATE


Beilagensalat ⁸	4,-
Salatteller mit Joghurtdressing ^{4/8}	7,-
Gartenkräuter-Salat Blattsalat, geröstete Kerne, frische Kräuter aus unserem Kräutergarten, gebratener Schafskäse 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,-
Gebatene Pfifferlinge	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,-
„Pfifferling“ Frische Pfifferlinge, Schwarzw. Speck, Käse 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

-  **„Pfifferlinge in Rahm“**
Frische Pfifferlinge, Serviettenknödel, Blattsalat ⁸ 18,-
-  **Tagliatelle**
mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 18,-
- Knoblauchspaghetti**
mit gebratenen Riesengarnelen 22,-
- „Mummelsee-Grillteller“**
Eingelegtes Schweinerückensteak, Putensteak, Lammkotelette, Grilltomate, Ofenkartoffel, Sauerrahmdip ⁸ 24,-
- Zanderfilet „auf der Haut gebraten“**
mit Rahmpfifferlingen und Tagliatelle 26,-
- 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} 28,-
-  **Handgemachte Maultaschen**
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat ^{8/11} 16,-
-  **Hausgemachter Leberkäse**
gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln ^{3/7/8/11} 15,-
- „Schwäbisches Trio“**
Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle, Linseneintopf mit Wienerle 18,-
-  **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“

Bibeleskäse, Schwarzwälder Wurstsalat
knusprige Bratkartoffeln ^{3/4/7/8} 16,-



Schwarzwälder Wurstsalat

selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 10,-

Straßburger Wurstsalat

selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 12,-



„Bibeleskäs“

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,-



Rindfleischsalat

mit Paprika und Bratkartoffeln ^{2,4,8} 16,-

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 & Saftchorlen

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