



Mummelsee

A scenic view of Mummelsee lake. In the foreground, a large, tall figure made of straw and green fabric, representing a merman, stands in the shallow water. It has a crown and a long white beard. A wooden sign on a pole is attached to it. In the middle ground, a mermaid statue is perched on a rock in the water. The background shows a forested hillside and a building on the shore under a clear blue sky.

SPEISEN & GETRÄNKE

sagenhaft lecker





HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen, Grießklößchen 8	6,80
Suppen-Trio Grießklößchensuppe, Tagessuppe, Kürbiscremesuppe 8	8,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl 8	8,20
Tagessuppe 8	6,20

SALATE

Beilagensalat 4/8	4,80
Salatteller mit Joghurtdressing 4/8	8,50
Mummelsee-Salat Surf & Turf Bunter Salat mit Rinderstreifen, gebratenen Garnelen und Rösti-Ecke 4/8	19,80
Regionaler Feldsalat Balsamico-Dressing, Croutons 4/8 -mit Speckstreifen-	9,80 12,80
Cesar Salat Romanasalat, Croutons, Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Parmesan 4/8/10	14,80
Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Salate auch gerne mit.	
Schnitzelstreifen 8	8,50
Rumpsteakstreifen 8	14,50
Hähnchenbrustfilet 8	10,50
Gebratenem Lachsfilet 8	11,-
Gebratenem Goldforellenfilet 8	11,-

VORSPEISEN



Schwarzwälder Tapas

Kleiner Zwiebelkuchen, Gartenkräutermousse auf geröstetem Holzofenbrot, Schwarzwälder Schinken- Chip, Kaltgeräucherte Bauernbratwurst, Champignonkopf mit Tomaten-Spinat-Füllung 3/8

10,80

Räucherlachs auf Kartoffelrösti,

Limettendip, Salatbouquet 3/4/8

12,80

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“

Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 8

11,50

„Gratinée“

Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 8

12,50



„Vegi“

Champignons, Lauchstreifen, Kirschtomaten 8

13,80

„Lachs“

Räucherlachs, Lauchstreifen, Käse, Meerrettichdip 3/8/10

15,20

„Kürbis“

Kürbiswürfel, ger. Speckstreifen, Zwiebeln 8

14,80

BURGER

Mummelsee Burger (medium gebraten)

Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof, krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce 3/8

18,80



Vegi Burger

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

17,80

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

HAUPTGERICHTE



Handgemachte Maultaschen
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat ^{8/11} 16,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Kraichgauer
Landschwein, Pommes-Frites ^{8/11} 17,60

Jägerschnitzel
Champignonrahmsoße, Speckböhnchen,
hausgemachte Spätzle ^{8/11} 18,80



Hausgemachter Leberkäse
gebratener Schwarzwälder Speck,
Spiegelei vom Seebacher Bauernhof,
knusprige Bratkartoffeln ^{3/7/8/11} 15,80

Cordon bleu vom Kraichgauer Landschwein
Kochschinken, Käse, Pommes Frites ^{3/8} 19,80

„Schwäbisches Trio“
Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle,
Linseneintopf mit Wienerle ^{3/8/11} 17,80

Ein Paar Bratwürste von unserer Hausmetzgerei
Zwiebeln, Bratensoße und unser
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/8/11} 12,-



Wildragout aus Seebacher Jagd
Apfel-Birnen-Confit, Spätzle,
Preiselbeeren ^{3/6/8} 19,80



Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof
Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes-Frites ⁸ 28,80



Kürbis-Graupen-Risotto
Gebratener Chicorée, Rote Bete Chip,
Parmesan ⁸ 16,80

Gebratenes Zanderfilet
Kürbisrahmgemüse, Tagliatelle ⁸ 24,80

Goldforellenfilet „auf der Haut gebraten“
Rieslingsoße, gebratener Chicorée,
Kartoffeln ⁸ 24,80

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} 54,-

Für jede weitere Person berechnen wir 16,-



Käserahmspätzle – Käse vom Ramsteinerhof,
abgeschmälzte Zwiebeln ⁸
-vegetarisch- 14,60
-mit Speck- 16,60



Kürbis-Linguini
rotes Pesto, Kürbisgemüse, Rucola,
Parmesan ⁸ 16,80

DESSERT

Mini-Creme-Brûlée ⁸ 6,60

Eis & Heiß
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1/8} 5,30

Café Gourmand
Espresso begleiten von einer Mini-Creme-
Brûlée, einem kleinem Eis und einem
Stück Schokokuchen ^{1/8} 9,80

**Weitere Desserts und unsere hausgemachten
Kuchen finden Sie in unserer Eiskarte**

VESPER



„Schwarzwälder Trio“
Bibeleskäse, Schwarzwälder Wurstsalat,
knusprige Bratkartoffeln ^{3/4/7/8} 16,80



Schwarzwälder Wurstsalat
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 11,80

Straßburger Wurstsalat
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 12,80



„Bibeleskäs“
angemachter Quark, Zwiebeln, Schnittlauch
selbstgebackenes Holzofenbrot ⁸
-vegetarisch- 9,80



Schwarzwälder Vesperbrett
Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt),
Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten,
½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst,
Senf, Essiggurke, Griebenschmalz,
selbstgebackenes Holzofenbrot ^{3/4/7/8} 18,80



Käseteller
Verschiedene Hart und Weichkäse frisch
vom Laib geschnitten, Feigensenf, Butter,
selbstgebackenes Holzofenbrot ⁸
-vegetarisch- 16,80

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