



Mummelsee

**SPEISEN & GETRÄNKE**  
*sagenhaft lecker*





# HERZLICH WILLKOMMEN

*Schön, dass Sie bei uns Gast sind!*

## SUPPEN

<b>Rinderkraftbrühe</b> Gemüwestreifen, Grießklößchen 8	6,80
<b>Suppen-Trio</b> Grießklößchensuppe, Tagessuppe, Kartoffelsuppe 8	8,80
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> 8	8,-
<b>Kartoffelcremesuppe</b> 3/7/8 - mit Bockwurst -	7,- 9,-
<b>Tagessuppe</b> 8	6,20

## SALATE

<b>Beilagensalat</b> 4/8	4,80
<b>Salatteller</b> mit Joghurtdressing 4/8	8,50
<b>„Wintersalat“</b> Verschiedene Blattsalate mit Apfel und Walnüssen und bardiertem Ziegenkäse 4/6	18,00
<b>Regionaler Feldsalat</b> Balsamico-Dressing, Croutons 4/8 -mit Speckstreifen-	9,80 12,80
<b>Frisée-Salat</b> mit Bacon, Croûtons und 2 Spiegeleiern 4/8	14,80
<b>Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Salate auch gerne mit:</b>	
Schnitzelstreifen 8	8,50
Rumpsteakstreifen 8	14,50
Hähnchenbrustfilet 8	10,50
Gebratenem Zanderfilet 8	11,-

## VORSPEISEN



<b>Schwarzwälder Antipasti</b> Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Grieben- schmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der Baden-Badener-Forellenzucht, Essiggurken, selbstgebackenes Holzofenbrot 4/8/10	12,-
<b>Räucherlachs auf Kartoffelrösti,</b> Limettendip, Salatbouquet 3/4/8	12,80

## FLAMMKUCHEN

<b>„Traditionell“</b> Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 8	11,50
<b>„Gratinée“</b> Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 8	12,50
 <b>„Vegi“</b> Champignons, Lauchstreifen, Kirschtomaten 8	13,80
<b>„Lachs“</b> Räucherlachs, Lauchstreifen, Käse, Meerrettichdip 3/8/10	15,20
<b>„Winter-Flammkuchen“</b> Schwarzwälder Speck, Kirschtomaten, gehackte Walnüsse, Ziegenkäse 8	15,20

## BURGER

<b>Mummelsee Burger</b> (medium gebraten) Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof, krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate, Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln, Barbecue-Sauce 3/8	18,80
 <b>Vegi Burger</b> Krosser Kartoffelrösti, St. Albray Käse, Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Aubergine, Zucchini, Mayonnaise, Honig-Senf-Estragon-Sauce 8	17,80
<b>Unsere Burger werden mit Pommes-Frites oder Süß- kartoffelpommes und Sauerrahmdip serviert</b>	

# HAUPTGERICHTE

-  **Handgemachte Maultaschen**  
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat <sup>8/11</sup> 16,80
- Schnitzel „Wiener Art“** vom Kraichgauer  
Landschwein, Pommes-Frites <sup>8/11</sup> 17,60
- Jägerschnitzel**  
Champignonrahmsoße, Speckböhnchen,  
hausgemachte Spätzle <sup>8/11</sup> 18,80
-  **Hausgemachter Leberkäse**  
gebratener Schwarzwälder Speck,  
Spiegelei vom Seebacher Bauernhof,  
knusprige Bratkartoffeln <sup>3/7/8/11</sup> 15,80
- Badischer Sauerbraten**  
glacierte Karotten, Bandnudeln <sup>4/8</sup> 24,80
- Hirschrückensteak** aus Seebacher Jagd,  
Preiselbeeren, glacierte Rosenkohl,  
Schupfnudeln <sup>8</sup> 32,80
- „Schwäbisches Trio“**  
Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle,  
Linseneintopf mit Wienerle <sup>3/8/11</sup> 17,80
- Ein Paar Bratwürste** von unserer Hausmetzgerei  
Zwiebeln, Bratensoße und unser  
selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>3/8/11</sup> 12,-
-  **Wildragout** aus Seebacher Jagd  
Apfel-Birnen-Confit, Spätzle,  
Preiselbeeren <sup>3/6/8</sup> 19,80
-  **Rumpsteak** vom Rimmelsbacher Hof  
Röstzwiebeln, Kräuterbutter,  
Pommes-Frites <sup>8</sup> 28,80
- Zanderfilet „auf der Haut gebraten“**  
Rahmsauerkraut, Schupfnudeln <sup>8</sup> 24,80
- Geschmorte Entenkeule**  
Rosmarinjus, Bratapfel, Rahmwirsing,  
Schupfnudeln 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. <sup>8/11</sup> 54,-

Für jede weitere Person berechnen wir 16,-

-  **Käserahmspätzle** – Käse vom Ramsteinerhof,  
abgeschmälzte Zwiebeln <sup>8</sup>  
 -vegetarisch- 14,60  
-mit Speck- 16,60

-  **Steinpilzravioli**  
geschmorte Kirschtomaten, Rahmwirsing 18,90

# VESPER

-  **„Schwarzwälder Trio“**  
Bibeleskäse, Schwarzwälder Wurstsalat,  
knusprige Bratkartoffeln <sup>3/4/7/8</sup> 16,80

-  **Schwarzwälder Wurstsalat**  
selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>3/4/7/8</sup> 11,80

- Straßburger Wurstsalat**  
selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>3/4/7/8</sup> 12,80

-  **„Bibeleskäs“**  
angemachter Quark, Zwiebeln, Schnittlauch  
selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>8</sup>  
 -vegetarisch- 9,80

-  **Schwarzwälder Vesperbrett**  
Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt),  
Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten,  
½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst,  
Senf, Essiggurke, Griebenschmalz,  
selbstgebackenes Holzofenbrot <sup>3/4/7/8</sup> 18,80

-  **Käseteller**  
Verschiedene Hart und Weichkäse frisch vom  
Laib geschnitten, Feigensenf, Butter, selbst-  
gebackenes Holzofenbrot <sup>8</sup>  
 -vegetarisch- 16,80

# DESSERT

- Mini-Creme-Brûlée <sup>8</sup> 6,60

- Eis & Heiß**  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1/8</sup> 5,30

- Café Gourmand**  
Espresso begleiten von einer Mini-Creme-  
Brûlée, einem kleinem Eis und einem  
Stück Schokokuchen <sup>1/8</sup> 9,80

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

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Wasser

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

## Softgetränke

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

## Säfte & Saftchorlen

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

# APÉRITIFS

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



instagram



www.mummelsee.de



facebook

# BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

## vom Fass

<b>Pils oder Hefeweizen</b>	0,3 L	4,-	0,5 L	5,-
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,3 L	4,-	0,5 L	5,-
<b>Alpirsbacher Zwickel</b>	0,3 L	4,-	0,5 L	5,-

## Flaschenbiere

<b>Kloster dunkel</b>	0,5 L	5,-
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 L	4,-
<b>Radler naturtrüb alkoholfrei</b>	0,33 L	4,-
<b>Malzbier</b>	0,33 L	4,-

# OFFENE WEINE

<b>Weinschorle</b> (Rosé, Rot, Weiß)	0,25 L	4,-
<b>Hex vom Dasenstein</b>	0,25 L	5,-
Grauer Burgunder -trocken- QbA		
<b>Sasbachwaldener</b>	0,25 L	5,-
Müller Thurgau QbA		
<b>Sasbachwaldener</b>	0,25 L	5,-
Riesling trocken QbA		
<b>Sasbachwaldener</b>	0,25 L	6,-
Spätburgunder Weißherbst QbA		
<b>Sasbachwaldener</b>	0,25 L	6,-
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		
<b>Waldulmer</b>	0,25 L	6,-
Spätburgunder Rotwein QbA		

# HEIMISCHE BRÄNDE

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

# MAGENBITTER

<b>Ramazotti</b> <sup>5</sup>	2 cl	5,-
<b>Underberg</b>	2 cl	3,-
<b>Jägermeister</b>	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