



Mummelsee

SPEISEN & GETRÄNKE

sagenhaft lecker



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Gemüwestreifen, Grießklößchen 8 6,80

Suppen-Trio
Grießklößchensuppe,
Bärlauchcreme, Spargelcreme 8/10/11 8,80

Spargelcremesuppe
Spargelstücke, Rahm 8 7,20

Bärlauchcremesuppe
Räucherlachsstreifen 8 7,20

SALATE

Beilagensalat 4/8 4,90

Salatteller
mit Joghurtdressing 4/8 8,90

„Mummelseesalat“
Verschiedene Blattsalate, Rohkostsalate,
Ziegenkäse im Speckmantel und kleinem
Spargelcremesüppchen 4/8 18,80

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 9,-
Rumpsteakstreifen 8 15,-
Hähnchenbrustfilet 8 11,-
Gebratenem Lachsfilet 8 12,-

VORSPEISEN



Schwarzwälder Antipasti
Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Grieben-
schmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der
Baden-Badener-Forellenzucht, Essiggurken,
selbstgebackenes Holzofenbrot 4/8/10 12,20

Räucherlachs auf Kartoffelrösti,
Limettendip, Salatbouquet 3/4/8 14,80

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“
Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 8 11,60

„Gratinée“
Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 8 12,60



„Vegi“
Champignons, Lauchstreifen, Tomaten 8 13,80

„Lachs“
Räucherlachs, Lauchstreifen,
Käse, Meerrettichdip 3/8/10 15,40

„Bärlauchflammkuchen“
Bärlauchpesto, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln, Käse 8 15,40

„Spargelflammkuchen“
Spargel, Schwarzwälder Schinken, Käse 16,-

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 Süß-
kartoffelpommes und Sauerrahmdip serviert**

HAUPTGERICHTE

Portion deutscher Stangenspargel & Sauce Hollandaise mit:



- Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen 8 22,-
- Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen, gemischter Schinkenteller 8 26,-
- Gegrilltem Lachsfilet, Schwenkkartoffeln 8 30,-
- Kleinem Kalbssteak, Schwenkkartoffeln 8 34,-

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

Jägerschnitzel
Champignonrahmsauce, Speckböhnchen, hausgemachte Spätzle 8/11 18,80

„Ur-Kappler Spargelessen“
Paniertes Schweinerückensteak, Spargelgemüse in Rahm, Schwenkkartoffeln 8 22,80

Schweinefilet mit Bärlauchfüllung
„am Stück gebraten“, Sauce Choron, grüner Spargel und violette Kartoffeln 24,80

Gegrilltes Lachsfilet auf Limettensoße, Kirschtomaten, Bärlauchpesto, Parmesanspäne, Tagliatelle 8 24,80



Bärlauchrisotto
Ziegenkäse, Frühlingsgemüse, glasierter Chicorée, Parmesan 8 16,80



Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites 8/11 26,80



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



Hausgemachter Leberkäse
gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln 15,80



Käserahmspätzle - Käse vom Ramsteinerhof, abgeschmälzte Zwiebeln 8



-vegetarisch- 14,-
-mit Speck- 16,-



Ofenkartoffel
Quark, mediterranes Gemüse, Grilltomate 8
-vegetarisch- 15,80
-mit gebratenem Lachssteak- 22,80

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,-

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, selbst-
gebackenes Holzofenbrot 8
-vegetarisch- 16,80



DESSERT

Mini-Creme-Brûlée 8 6,60

„Schwarzwälder Windbeutel“
gefüllt mit Kirschen, Schokoladeneis
und Sahne 8 6,80

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

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