



Mummelsee

SPEISEN & GETRÄNKE

sagenhaft lecker



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen, Grießklößchen ^{3/8}	6,80
Suppen-Trio Grießklößchensuppe, Kürbiscremesuppe, Tagessuppe ⁸	8,-
Tagessuppe ⁸	6,-
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl ⁸	8,80

SALATE UND VORSPEISEN

Beilagensalat ^{4/8}	4,90
Salatteller mit Joghurtdressing ^{4/8}	8,90
„Mummelseesalat“ Blatt- und Rohkostsalate, Garnelenspieß, Räucherlachs, Kürbiscremesuppe ⁸	19,80
Regionaler Freilandfeldsalat Balsamico-Dressing, Croutons ⁸ -mit Speckstreifen- ⁸	9,80 12,80
Quiche Lorraine mit kleinem Salat ⁸	14,80
 Schwarzwälder Antipasti Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Griebenschmalz, Bibeleskäse, Forellentatar von der Baden-Badener-Forellenzucht, Essiggurken, selbstgebackenes Holzofenbrot ^{4/8/10}	12,20
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, Limettendip, Salatbouquet ^{3/4/8}	16,80

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
„Mediterran“ Grillgemüse, Kräuter, Ziegenkäse ⁸	16,-
„Kürbis“ Kürbiswürfel, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln ⁸	15,-
 „Zwetschge“ unser süßer Flammkuchen Rahm, Zwetschge, Zimt, Zucker ^{6/8}	14,-

BURGER

Mummensee 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

Schnitzel „Wiener Art“ vom Kraichgauer Landschwein, Pommes-Frites 8 17,80

Jägerschnitzel

Champignonrahmsauce, Speckböhnchen, hausgemachte Spätzle 8 18,-



Rumpsteak vom Rimmelsbacher Hof Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites 8 34,-

„Cordon bleu“

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse, hausgemachte Spätzle, Bratensoße 8 32,80



Handgemachte Maultaschen Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat 3/6/8 16,80



Hausgemachter Leberkäse gebratener Schwarzwälder Speck, Spiegelei vom Seebacher Bauernhof, knusprige Bratkartoffeln 8 15,80



Hirschrücken „aus Seebacher Jagd“ Preiselbeerjus, Rosenkohl, Schupfnudeln 8 29,80



Wildgulasch Apfelragout, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle 8 19,80

Goldforellenfilet „auf der Haut gebraten“ gebratener Chicorée, Kartoffeln 8 26,80



Kürbis-Risotto gebratener Chicorée, Rote Bete-Chip, Parmesan 8 17,-

Gebratenes Zanderfilet Kürbisrahmgemüse, Tagliatelle 8 27,-



Käserahmspätzle - Käse vom Ramsteinerhof, abgeschmälzte Zwiebeln 8 14,80
-vegetarisch- 16,80
-mit Speck- 16,80



Veganes Kürbis-Kichererbsen-Ragout Mandelbrokkoli, Reis 8 14,80

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 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 9,80
-vegetarisch-



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 16,80
-vegetarisch-

DESSERT

Mini-Creme-Brûlée 8 6,60

Eis & Heiß Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,60

Gin trifft Zitrone 1 Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit 2cl Boar-Gin oder 2cl Ginzero 7,-

Schoko-Duett Schoko-Kuchen und eine Kugel Mövenpick Chocolate Chips 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,-
Still	1,0 L	7,-

Wasser aus der Mummelseequelle	0,5 L	3,-
	1,0 L	5,-

Softgetränke

Coca-Cola ^{1/2/4/5}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Coca-Cola Zero ^{1/4/5}			0,2 L	3,20
Coca-Cola Light ^{1/4/5}			0,2 L	3,20
Sprite ⁴	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Fanta ^{2/4/5/10}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Mezzo-Mix ^{1/4/5/10}	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Lift Apfelschorle ³	0,3 L	3,20	0,5 L	5,20
Schweppes			0,2 L	4,-
Bitter-Lemon ^{2/9} , Tonic-Water ⁹ , Ginger-Ale ^{3/5}				

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle ⁴	0,3 L	3,40
	0,5 L	5,40

Apfelsaft Naturtrüb	0,3 L	3,40
	0,5 L	5,40

Fruchtsäfte	0,2 L	4,50
Orange, Multivitamin ⁴ , Rote Traube, Schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Apfel		

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy	0,1 L	7,20
Glas Sekt (Hausmarke)	0,1 L	5,20
Glas Prosecco ⁴	0,1 L	5,80
Sprizz (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) ^{5,9}	0,25 L	7,80
Hugo	0,25 L	7,80
Sanbitter Orange (alkoholfrei) ⁵	0,2 L	6,80
Campari-Soda ⁵	5 cl	7,80
Campari-Orange ⁵	5 cl	7,80
Martini (Bianco oder Rosso) ⁵	5 cl	5,20
Pernod ⁵	5 cl	4,80

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

Pils oder Hefeweizen	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

Flaschenbiere

Kloster dunkel	0,5 L	5,40
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	5,20
--------------------------------------	--------	------

Hex vom Dasenstein	0,25 L	6,80
Grauer Burgunder -trocken- QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	6,80
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,20
Riesling trocken QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Sasbachwaldener	0,25 L	7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA		

Waldulmer	0,25 L	7,80
Spätburgunder Rotwein QbA		

HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“
Winzergenossenschaft Sasbachwalden

Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,80
Williams Christ	2 cl	4,80
Mirabelle	2 cl	4,80
Topinambur	2 cl	4,40
Obstwasser	2 cl	4,40
Zibärtle	2 cl	4,80



instagram



www.mummelsee.de



facebook

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