

Speise- und Getränkekarte

Suppen

1. Tasse vegetarische Minestrone **6,90 €**
2. Kartoffeleintopf mit Geflügelwienerte in der Terrine serviert **14,90 €**
3. Kartoffeleintopf ohne Geflügelwienerte in der Terrine serviert **12,90 €**

Salat

10. Beilagen Salat mit Italienischem Dressing **8,90 €**
11. Beilagen Salat mit Caesar Dressing **8,90 €**
12. Beilagen Salat mit Essig und Öl **8,90 €**
13. Gemischter Salat mit Putenstreifen und Italienischem Dressing **15,90 €**
14. Gemischter Salat mit Putenstreifen und Caesar Dressing **15,90 €**
15. Gemischter Salat mit Putenstreifen und Essig-Öl Dressing **15,90 €**
16. Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Italienischem Dressing **17,90 €**
17. Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Caesar Dressing **17,90 €**
18. Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Essig-Öl Dressing **17,90 €**

Kinder

20. Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce **9,90 €**
21. Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce **9,90 €**
22. Penne mit hausgemachter Bolognesesauce **9,90 €**
23. Penne mit hausgemachter Tomatensauce **9,90 €**
24. Pasta „Natur“ mit Butter **6,90 €**
25. Portion Pommes mit Ketchup **7,90 €**
26. Pommes mit Geflügelwienerte und Ketchup **9,90 €**
27. Geflügelwienerte mit Brot **7,50 €**
28. Spätzle mit Rahmsauce **9,50 €**
29. Penne Alfredo mit Sahnesauce **9,90 €**

Grillwurst & Burger (alle Burger mit klassischem Sesam Bun)

50. Große rote Grillwurst (ca. 200g) mit Brot **7,90 €**
51. Große rote Grillwurst (ca. 200g) mit Pommes **10,90 €**
52. Große Currywurst (ca. 200g) mit Brot **8,90 €**
53. Große Currywurst (ca. 200g) mit Pommes **11,90 €**
54. Großer 180g 100% Beef Jumbo Burger mit Pommes & Salatgarnitur **14,90 €**
55. Großer 180g 100% Beef Jumbo Cheeseburger mit Pommes & Salatgarnitur **15,90 €**
56. Großer Backfischburger mit Remouladensauce, Pommes & Salatgarnitur **15,90 €**

57. **Unser Küchenchef empfiehlt:** Großer 180 g Schwarzwälder Burger mit Bratwurstpaddi, Sauerkraut und Emmentaler überbacken **14,90 €**

Überbackenes

60. Deftige Portion Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Butterzwiebelschmelze und Röstzwiebeln **17,90 €**

Schwein

70. Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ (180g) mit Waldpilzsauce und Spätzle **18,90 €**

72. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (180g) mit Pommes **17,90 €**

Geflügel

80. Putensteak mit Waldpilzsauce und Spätzle **18,90 €**

81. Putensteak mit Waldpilzsauce und Pommes **17,90 €**

Fisch

90. 2 Filets von der Dorade mit Pesto-Tomatensauce, Petersilienkartoffeln **22,90 €**

Pinsa zum selberbelegen

100. Margherita (Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl) **12,90 €**

+ 30. Salami **1,50 €**

+ 31. Schwarzwälder Schinken **2,50 €**

+ 32. gekochter Schinken **1,50 €**

+ 33. Parmaschinken **3,00 €**

+ 34. Thunfisch **1,50 €**

+ 35. Garnelen (5 Stück) **6,00 €**

+ 36. Burrata (0,5 Stück) **4,00 €**

+ 37. Brokkoli **1,00 €**

+ 38. Zucchini **1,00 €**

+ 39. Champignons **1,00 €**

+ 40. rote Zwiebel **1,00 €**

+ 41. Cherrytomaten **1,50 €**

+ 42. Pikante Jalapenos **1,50 €**

+ 43. Rucola **1,00 €**

+ 44. Ananas **1,50 €**

+ 45. Maiskörner **1,50 €**

+ 46. Sardellen **2,00 €**

+ 47. Kapern **1,50 €**

+ 48. Oliven **1,50 €**

Pinsa

120. Siner Zit (Tomatensauce, Mozzarella, Bergkäse, Schwarzwälder Schinken, Champignon) **16,90 €**
121. Golosa (Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Salami, Schinken) **15,90 €**
122. Calabrese pikante (Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Nduya Salsa, rote Zwiebel, Salami, Champignons) **16,90 €**
123. **Unser Küchenchef empfiehlt:** Holzfäller Pinsa (pikante Holzfällersauce, Burrata, Schinken, Champignon, Salsa pikante) **17,90 €**

Pinsa (GLUTENFREI) zum selberbelegen

150. Margherita GLUTENFREI (Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl) **16,90 €**
- + 30. Salami **1,50 €**
- + 31. Schwarzwälder Schinken **2,50 €**
- + 32. gekochter Schinken **1,50 €**
- + 33. Parmaschinken **3,00 €**
- + 34. Thunfisch **1,50 €**
- + 35. Garnelen (5 Stück) **6,00 €**
- + 36. Burrata (0,5 Stück) **4,00 €**
- + 37. Brokkoli **1,00 €**
- + 38. Zucchini **1,00 €**
- + 39. Champignons **1,00 €**
- + 40. rote Zwiebel **1,00 €**
- + 41. Cherrytomaten **1,50 €**
- + 42. Pikante Jalapenos **1,50 €**
- + 43. Rucola **1,00 €**
- + 44. Ananas **1,50 €**
- + 45. Maiskörner **1,50 €**
- + 46. Sardellen **2,00 €**
- + 47. Kapern **1,50 €**
- + 48. Oliven **1,50 €**

Pasta

Spaghetti

300. Mit hausgemachter Tomatensauce **11,90 €**
301. Mit hausgemachter Bolognesesauce **12,90 €**
302. Mit vegetarischer Bolognese **13,90 €**
303. Mit Hausmacher Pesto **12,90 €**
304. Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce **14,90 €**
306. Mit Aglio olio (scharf) **12,90 €**
307. Mit Aglio olio und Garnele (scharf) **17,90 €**
308. Mit Sauce arrabbiata (scharf) **12,90 €**
309. Mit Alfredo- Sahnesauce **13,90 €**
310. Mit Alfredo- Sahnesauce und Champignons **14,90 €**
311. Mit Carbonara- Sauce (Eigelb, Sahne, Guanciale-Speck) **14,90 €**

Penne

- 300. Mit hausgemachter Tomatensauce **11,90 €**
- 301. Mit hausgemachter Bolognesesauce **12,90 €**
- 302. Mit vegetarischer Bolognese **13,90 €**
- 303. Mit Hausmacher Pesto **12,90 €**
- 304. Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce **14,90 €**
- 306. Mit Aglio olio (scharf) **12,90 €**
- 307. Mit Aglio olio und Garnele (scharf) **17,90 €**
- 308. Mit Sauce arrabbiata (scharf) **12,90 €**
- 309. Mit Alfredo- Sahnesauce **13,90 €**
- 310. Mit Alfredo- Sahnesauce und Champignons **14,90 €**
- 311. Mit Carbonara- Sauce (Eigelb, Sahne, Guanciale- Speck) **14,90 €**

Gnocchi

- 300. Mit hausgemachter Tomatensauce **13,90 €**
- 301. Mit hausgemachter Bolognesesauce **14,90 €**
- 302. Mit vegetarischer Bolognese **15,90 €**
- 303. Mit Hausmacher Pesto **14,90 €**
- 304. Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce **16,90 €**
- 306. Mit Aglio olio (scharf) **14,90 €**
- 307. Mit Aglio olio und Garnele (scharf) **19,90 €**
- 308. Mit Sauce arrabbiata (scharf) **14,90 €**
- 309. Mit Alfredo- Sahnesauce **15,90 €**
- 310. Mit Alfredo- Sahnesauce und Champignons **16,90 €**
- 311. Mit Carbonara- Sauce (Eigelb, Sahne, Guanciale- Speck) **16,90 €**

Penne GLUTENFREI

- 300. Mit hausgemachter Tomatensauce **14,90 €**
- 301. Mit hausgemachter Bolognesesauce **15,90 €**
- 302. Mit vegetarischer Bolognese **16,90 €**
- 303. Mit Hausmacher Pesto **15,90 €**
- 304. Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce **17,90 €**
- 306. Mit Aglio olio (scharf) **15,90 €**
- 307. Mit Aglio olio und Garnele (scharf) **20,90 €**
- 308. Mit Sauce arrabbiata (scharf) **15,90 €**
- 309. Mit Alfredo- Sahnesauce **15,90 €**
- 310. Mit Alfredo- Sahnesauce und Champignons **16,90 €**
- 311. Mit Carbonara- Sauce (Eigelb, Sahne, Guanciale- Speck) **16,90 €**

Dessert

- 401. Schwarzwälder Tiramisu mit Waldbeerenkompott und Sahne **6,90 €**

402. Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne **8,90 €**

403. Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne **9,90 €**

Unsere frischen Blechkuchen

410. Schwarzwälder Schnitte **5,50 €**

411. Himbeerkuchen **5,50 €**

412. Käsekuchen **5,50 €**

413. Apfelstreuselkuchen **5,50 €**

414. Kuchen der Saison **5,50 €**

415. Käsemohnmandarinenkuchen **5,50 €**

Eis

420. Eiskaffee mit Sahne **7,90 €**

421. Eisschokolade mit Sahne **7,90 €**

422. Espresso Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) **6,50 €**

430. Coup Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Sahne) **7,90 €**

431. Schwarzwaldbecher mit Kirschen und Sahne und Kirschwasser **11,50 €**

432. Schwarzwaldbecher mit Kirschen und Sahne **9,90 €**

433. Feldberg-Becher (Waldbeerenkompott, Vanilleeis, Sahne) **9,90 €**

434. Becher der Saison (Vanilleeis mit Früchte der Saison, Sahne) **9,90 €**

435. Becher „Tropicana“ (Vanilleeis mit Mango-Minz-Ragout, Sahne) **9,90 €**

436. 1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Zitrone, Stracciatella, Mango (laktosefrei)) **2,50 €**

437. Portion Sahne **1,50 €**

Getränkekarte

Aperitif

Aperol Spritz (Aperol mit Prosecco) **7,90 €**

Limoncello Spritz (Limoncello mit Prosecco) **7,90 €**

Hugo (Holunder mit Prosecco) **7,90 €**

Ingwer Spitz (Spicy Ginger Ale, Prosecco) **7,90 €**

Crodino Spritz mit Soda (alkoholfrei) **7,90 €**

Campari Soda **7,90 €**

Martini weiß oder rot **7,90 €**

Feldberger Chiccos Mountain Gin Tonic (Gin mit Heidelbeergeschmack, Fever Tree Tonic) **8,90 €**

Grapos-Getränke

Cola, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Bio Orangelimonade, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Bio Zitronelimonade, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Holunderlimonade, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Spezi, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Cola Zero, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Bio Eistee, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Apfelsaft naturtrüb, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Johannisbeersaft, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Orangensaft, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Tafelwasser

Mit Kohlensäure: 0,3l **4,00 €**, 0,5l **4,50 €**, 1,0l **7,50 €**

Ohne Kohlensäure: 0,3l **4,00 €**, 0,5l **4,50 €**, 1,0l **7,50 €**

Rothaus Bier (vom Fass)

Pils, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Radler, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Export, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Hefeweizen, 0,3l **4,90 €** / 0,5l **6,50 €**

Pils mit Grenadine, 0,3l **5,90 €** / 0,5l **6,90 €**

Bier aus der Flasche

Schwarzwaldzäpfle (naturtrüb), alkoholfreies Bier, alkoholfreies Radler, 0,33l **5,50 €**

Alkoholfreies Weizen, 0,5l **6,50 €**

Heiße Getränke

Espresso **3,50 €**

Espresso Macchiato **3,90 €**

Espresso doppio **4,90 €**

Pott Kaffee **4,70 €**

Milchkaffee **4,90 €**

Cappuccino **4,90 €**

Latte Macchiato **4,90 €**

Warme Schokolade **4,90 €**

Glas Tee (div. Sorten) **3,90 €**

Feldbergkaffee (Kaffee mit Obstler und Sahne) **7,90 €**

Schwarzwaldkaffee (Kaffee mit Kirschwasser und Sahne) **7,90 €**

Lumumba (heiße Schokolade mit Rum und Sahne) **7,90 €**

Tee mit Rum **6,90 €**

Liköre

Amaretto, 2cl **4,90 €**

Jägermeister, 2cl **5,90 €**

Ramazotti, 2cl **5,90 €**

Averna, 2cl **5,90 €**

Sambucca, 2cl **5,90 €**

Prosecco

Zonin Spumante Brut Piccolo **8,90 €**

Brände & Whisky

Grappa, 2cl **4,90 €**

Grappa aus der Vitrine, 2cl **6,90 €**

Fernet Branca, 2cl **5,90 €**

Schwarzwaldteufel, 2cl **4,90 €**

Williamsbirne, 2cl **4,90 €**

Kirschwasser, 2cl **4,90 €**

Glenmorangie 12 Jahre, 2cl **8,90 €**

Weinkarte

Weißwein offen im Glas

2021er Rivaner, feinherb, Kilian Hunn, Baden, 0,25l **6,90 €**

2022er Weißburgunder, trocken, Durbach, Baden, 0,25l **6,90 €**

Weißherbst offen im Glas

2022er Muskat-Trollinger, feinherb, Reinhold Schropp, Baden, 0,25l **6,90 €**

Rotwein offen im Glas

2021er Pinot Noir im Eichfaß gereift, trocken, Behringen, Baden, 0,25l **6,90 €**

Lambrusco Rosso (gekühlt serviert), 0,25l **5,90 €**

2021er Barbera d' Asti, Due Lili DOCG, 0,25l **8,50 €**

Flaschenweine

Weißwein

2023er Grauer Burgunder, trocken, Behringen, Baden **23,50 €**

2022er Weißer Burgunder, trocken, Behringen, Baden **23,50 €**

2021er Riesling, Kabinett, trocken, Durbach, Baden **23,50 €**

Roséwein

2022er Spätburgunder Rosé, trocken, Behringen, Baden **21,50 €**

Rotwein

2020er Barbera d' Asti, Sabolla, DOCG **25,50 €**

2022er Lauré, Langhe Nebbiolo, DOC, Piemont, Italien **27,50 €**