

Vorspeisen

Karotten-Ingwercreme – Süsschen mit Chilifäden	4,80 €
Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,20 €
Badische Hochzeitssuppe mit Grießklößchen, Markklößchen, Flädle	5,20 €
Caesar- Salat mit gehobeltem Parmesan und Croutons 1	9,80 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Cherry-Tomaten und Parmesanspänen	12,80 €
Dreierlei Oberkircher -Vorspeisenvariation <small>(hausgemachte Quiche, Forellenmousse- Butter auf Pumpernickel, Kirschwasser)</small>	13,40 €
Salatteller „Obere Linde“ mit gebratenen Garnelen	14,50 €
kleiner gemischter Salat	4,70 €

Liebe Gäste!

**Falls Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, geben Sie bitte unseren Mitarbeitern Bescheid.
Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die Lebensmittelzusatzstoffe und Allergenen in unseren Speisen.
Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.**

Hauptgerichte

Ochsenbrust «Urloffer Art» mit Meerrettich, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren und Rote Beete Salat	17,90 €
Cordon Bleu vom Schwein gerollt, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münster dazu Steak Fries mit Bratensauce ^{1,2}	18,20 €
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel in Champignonrahmsauce serviert mit Spätzle ^{1,2}	17,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat	21,50 €
Rumpsteak unter der Meaux-Senfkruste mit Brägele	22,90 €
Hirsch-Edelgulasch in Wacholdersauce mit Rotkraut serviert mit Spätzle	23,80 €
Gebratener Rehrücken an Wildsauce mit Rotkraut und Serviettenknödel	26,90 €

Vom Fischmarkt

Spaghetti «Piri-Piri» mit gebratenen Gambas, in Olivenöl eingelegte Chili und Knoblauch, dazu gehobelter Parmesan	17,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Riesling-Dill-Sauce auf Sauerkraut mit Basmatireis-Timbale	17,90 €

Vegetarisch

**Gemüsemaultaschen
auf Tomatensugo mit Blattsalat** **vegetarisch** **11,90 €**

**Gebratene Serviettenknödel in cremiger
Champignon-Sauce** **vegetarisch** **10,80 €**

Vegane Gerichte auf Anfrage

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites **7,00 €**

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Parmesan **6,50 €**

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites **8,00 €**

Unsere Desserts

Waldbeeren gratiniert mit Kokosschaumcreme **4,80 €**

Kirsch-Eisbecher **1,7** **5,20 €**
(Vanille- und Schokoladeneis, Dessertkirschen, Sahne)

Zimteis mit original Berger Schwarzwälder Kirsch-Eierlikör **7** **5,50 €**

Herbstlicher Nusstraum **1,7, 11** **5,80 €**
(Gebraunte Mandel-Eis, Cashew-Sauerrahm-Eis, Espresso-Krokant-Eis garniert mit Karamellsauce und Sahne)

Crème brûlée mit Orangenkompott **7** **6,50 €**

Käseteller **9,80 €**

1= Konservierungsstoff, 2= Farbstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,
5= Phosphat, 6= Taurin, 7= Süßungsmittel, 8= enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = Zuckeralkohole,
10= geschwefelt, 11 coffeinhaltig, 12= chininhaltig

Schwarzwaldstubenkarte

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinem grünem Salat** **vegetarisch** **8,80 €**

Straßburger Wurstsalat
Käse, Essiggurke, Zwiebeln, dazu Brägle 1,5 **9,20 €**

Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speck 1 **9,60 €**

Flammkuchen vegetarisch
mit Schmand, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten,
Zwiebeln und Kräutern der Provence 1,10 **10,20 €**

**Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Münster
und Ziegenkäse** **12,90 €**

Lachsbrot mit gekochtem Ei und Zwiebeln 1 **9,80 €**

Schweineschnitzel «Wiener Art»
mit Pommes und kleinem Blattsalat **13,50 €**

1= Konservierungsstoff, 2= Farbstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,
5= Phosphat, 6= Taurin, 7= Süßungsmittel, 8= enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = Zuckeralkohole,
10= geschwefelt, 11 coffeinhaltig, 12= chininhaltig