

Auszug aus unserer Speisekarte

Kleine Gerichte

<i>Bauernbratwürste: Schwein und Wildschwein</i> <i>mit Bratkartoffeln</i>	14,50 €
<i>Leber sauer oder geröstet (Rind)</i> <i>mit Bratkartoffeln</i>	14,50 €
<i>Biederbacher Flammkuchen</i>	8,50 €
<i>Jägertoast mit Schweinesteak</i> <i>Pilzen und Salaten umlegt</i>	14,80 €
<i>Schwarzwälder-Toast</i> <i>mit zwei kleinen Lendchen / Pfifferlingen / Speck und Käse überbacken</i>	17,50 €

Vom Schwein

<i>Schweineschnitzel paniert</i> <i>mit pommes-frites / Salatteller</i>	17,50 €
<i>Rahmschnitzel vom Schweinefilet</i> <i>Spätzle / Salatteller</i>	24,50 €
<i>Schweinesteak „Schweizer Art“</i> <i>mit Schinken / Käse überbacken / Kroketten / Salatteller 28</i>	23,50 €
<i>Schweinelendchen</i> <i>in einer Pilzrahmsauce dazu Kartoffelkroketten / Salatteller</i>	25,50 €

Vom Kalb und Rind

<i>Wiener Schnitzel</i> mit pommes-frites / Salatteller	€ 24,50 €
<i>Cordon-Bleu (Kalb)</i> ₂₈ mit Gemüse und pommes-frites	€ 25,80 €
<i>Cordon-Bleu (Pute)</i> ₂₈ mit Gemüse und pommes-frites	€ 24,50 €
<i>Medaillons vom Kalb</i> in einer Morchelrahmsauce / mit feinem Gemüse / Kroketten	€ 28,50 €
<i>Wiener Zwiebelrostbraten</i> mit Bratkartoffeln / Salatteller	€ 25,50 €
<i>Rindermedaillons</i> in einer feinen Pfefferrahmsauce / dazu Butterreis / bunter Salatteller	€ 27,80 €
<i>Rumpsteak</i> mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln / mit pommes-frites / Salatteller	€ 30,50 €
<i>Rinderhufsteak</i> mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln / mit pommes-frites / Salatteller	€ 27,50 €

*Unser Rumpsteak, Rinderfilet, Kalbsmedaillon und Schweinefilet
beziehen wir ausschließlich regional von heimischen Erzeugern*



Für 2 Personen zu empfehlen

***Ganzes Schweinefilet** in Morchelrahmsauce / verschiedenes Gemüse /
Butterspätzle /Kartoffelkroketten* 52,00 €

***Entrecote Double** Doppeltes Rinderrückensteak mit Sauce Bernaise /
verschiedenes Gemüse / Waffelkartoffeln / pommes-frites* 62,00 €

Wildgerichte aus heimischer Jagd

***Medaillons vom Reh** mit Pfifferlingen / gefüllter Pfirsich /
Bohnen und Butterspätzle* 29,50 €

***Wildragout (vom Reh)** mit Preiselbeeren / Butterspätzle / Blattsalat* 22,50 €

Unser Reh beziehen wir ausschließlich regional von heimischen Jägern

Frische Schwarzwaldforellen aus unserem Becken

- von der Forellenzucht Drafeh in Seelbach-Wittelsbach -

Wir servieren sie als

***Forelle blau oder Müllerinart** mit Petersilienbutter / Salzkartoffeln /
Salatteller* 21,50 €

***Forelle in Mandelbutter** mit Butterreis / Salatteller* 22,50 €

Hirschen
DORFMÜHLE

Hausmacherspezialitäten

<i>Bibiliskäse mit Brot</i>	7,50 €
<i>Bibiliskäse mit Bratkartoffeln</i>	10,50 €
<i>Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten / Butter / Brot</i>	12,50 €
<i>Vesperbrot Wurst / Käse / Schinken 2 4 8</i>	10,50 €
<i>Schinkenbrot mit rohem Schinken</i>	11,50 €
<i>Schinkenbrot mit gekochtem Schinken 2 4 8</i>	9,00 €
<i>Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat mit Brot 2 3 4 8</i>	9,50 €

Dorfmüllers Wanderteller

- kalt -

Lammschinken und Salami

aus eigener Haltung 385

Münsterkäse (Dorerhof)

Ziegenfrischkäse (Monte Ziege)

Geräucherte Wildschweinbratwurst

13,50 €

Ebbis warm 's mit Brot

<i>Rinderhufsteak Kräuterbutter oder Zwiebeln</i>	19,50 €
<i>Geschnetzelte Leber (Rind) sauer oder geröstet</i>	10,50 €
<i>Schweineschnitzel</i>	10,50 €
<i>Bauernbratwürste aus Schwein / Wildschwein / Zwiebeln</i>	10,50 €



Weinkarte

Ebbis Guets... und ebbis bessers...

<i>Weißweinschorle</i>	0,25l	3,20 €
<i>Rotweinschorle</i>	0,25l	3,40 €

Müller- Thurgau

<i>Königschaffhausen-Kiechlinsbergen</i> <i>Qualitätswein (auch trocken)</i>	0,25l	3,80 €
---	-------	--------

Silvaner

<i>Bötzinger Silvaner Qualitätswein</i>	0,25l	4,60 €
---	-------	--------

<i>Weingut Pix 2018 Löss Grüner Silvaner</i> <i>Demeter zertifiziert , fruchtiger Wein, erdige Noten</i>	0,25l	6,00 €
	0,75l	17,50 €

Gutedel

<i>Ebringer Qualitätswein (auch trocken)</i>	0,25l	3,90 €
--	-------	--------

<i>Weingut Dörflinger Müllheim</i>	0,25l	5,80 €
------------------------------------	-------	--------

Weißburgunder

<i>Königschaffhausen-Kiechlinsbergen Qualitätswein trocken</i>	0,25l	4,90 €
--	-------	--------

<i>Weingut Frey Denzlingen</i> <i>mineralisch, fruchtig, schöne Frische wenig Säure</i>	0,25l	7,20 €
	0,75l	21,00 €

Grauburgunder

<i>Oberkircher Qualitätswein trocken</i>	0,25l	6,00 €
	0,75l	17,50 €

<i>Weingut Frey Denzlingen trocken</i>	0,25l	7,80 €
	0,75l	23,50 €

Riesling

<i>Neuweirer Mauerberg Qualitätswein trocken</i>	0,25l	5,40 €
--	-------	--------

Sauvignon Blanc

Sasbacher Kabinett trocken, intensiver würziger Duft

mit frischen Aromen von Holunderblüte, Minze, Limone, Brennessel,

Litschi und Stachelbeeren, sehr fruchtig im Geschmack

0,25l 8,00 €
0,75l 23,50 €

Chardonnay

Weingut Fischer Heger

im großen Holzfass gereift, Lage Nimburg, Bottinger Steingrube

0,75l 28,00 €

Rotweine

Rosé

Weingut Frey Spätburgunder Rosé Gutsabfüllung. Feinherbes Frucht-

aroma mit etwas Erdbeere. Weiches Zusammenspiel von Fruchtsäure

und Komplexität aus, die die Kraft des Spätburgunders erkennen lässt.

0,25l 7,60 €
0,75l 22,50 €

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein

0,25l 5,40 €

Spätburgunder Rotwein

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen (auch trocken) Qualitätswein

0,25l 5,40 €

Waldulmer (auch trocken) Qualitätswein

0,25l 6,00 €

Sasbacher Qualitätswein trocken

0,25l 5,80 €

Oberkircher Vinum Nobile trocken. Alte Rebsorte auch Pinot Noir

genannt, rassig Eleganz. Rubinrot in der Farbe, samtig, würzig im

Geschmack, schwarze Johannisbeere, mit Pfeffer.

0,25l 6,40 €
0,75l 19,50 €

Weingut Frey Alte Rebe vom Glottertäler Eichberg. Leuchtender,

rubinroter Spätburgunder. Reife Frucht von schwarzer Johannisbeere,

getrockneter Tabak. Sehr gut eingebundene Holznuancen.

0,25l 8,50 €
0,75l 25,00 €

Merlot

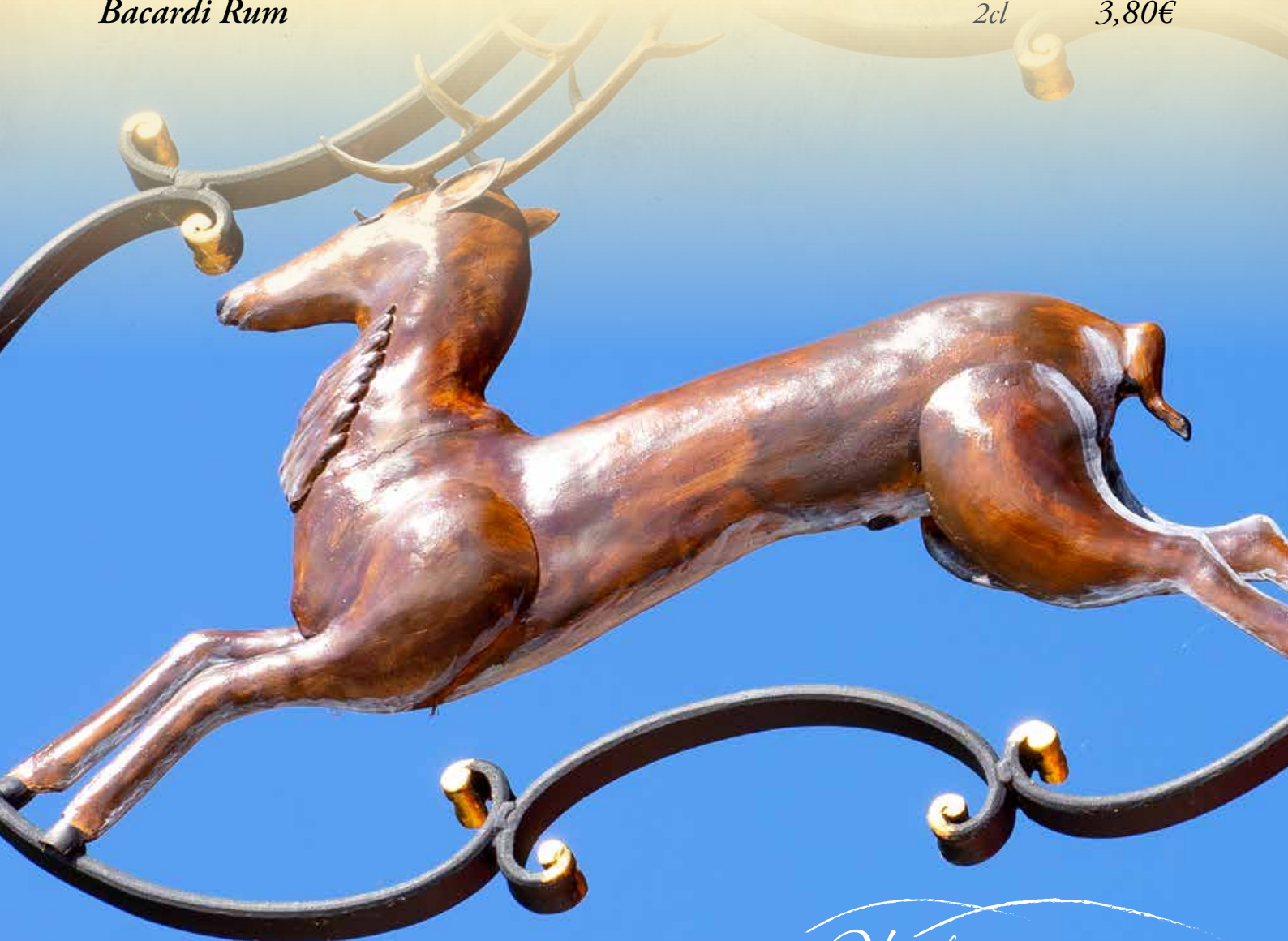
Weingut Dörflinger Müllheim

Badenweiler römerberg Barrique-Ausbau

0,75l 32,00 €

Spirituosen

<i>Obstwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Williams-Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>Zibärtele</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Mirabellenwässerle</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Calvados Grande Fine</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Asbach-Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Bacardi Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80€</i>



Warme Getränke

<i>Kaffee</i>	2,60€
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,80€
<i>Espresso</i>	2,60 €
<i>Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,80€
<i>Schwarz-,Früchte-oder Kräutertee</i>	2,20 €
<i>Glühwein</i>	5,00 €
<i>Tee mit Rum</i>	4,20 €

Hirschen DORFMÜHLE



Der Gesetzgeber schreibt vor, unsere Gäste über folgendes zu informieren: Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir einen Geschmacksverstärker. In unseren von einem Fachhändler gelieferten Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

<i>Coca Cola</i>	<i>Farbstoff 1, Coffein 15</i>
<i>Fanta</i>	<i>Farbstoff, Konservierungsstoff 2, Süßungsmittel, Antioxidationsmittel</i>
<i>Spezi</i>	<i>Farbstoff, Konservierungsstoff, Süßungsmittel 9, Antioxidationsmittel, Coffein</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Chinin 17</i>
<i>Campari</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Pernod</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Baileys</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Aperol</i>	<i>Farbstoff</i>

Die von uns abgegebenen Speisen enthalten nach Auskunft der Lieferanten folgende Zusatzstoffe:

<i>Wurst für Wurstbrot, Wurstsalat etc.</i>	<i>Phosphat 8, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4, Farbstoff</i>
<i>Schinken (Hinterschinken)</i>	<i>Phosphat 8, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff</i>
<i>Merrettich</i>	<i>geschwefelt 5</i>



Hirschen
DORFMÜHLE