

Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen eine Kunst.  
(La Rochefoucauld, franz. Adeliger  
und Literat)

Liebe Gäste,  
wir freuen uns Sie wieder in unserem Restaurant  
begrüßen zu dürfen.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
bitten Sie unser Schutz- und Hygienekonzept zu  
befolgen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.  
Ihre Familie Preis und Team

## Wo kommt's her?

"Warum in die Ferne schweifen? Sieh das Gute liegt so nah."

Wir legen besonderen Wert auf die regionale Herkunft unserer Produkte und haben das Glück, viele großartige Betriebe in unserer Nachbarschaft gefunden zu haben. Gerne stellen wir diese vor:

Bauer Bernard Limberger aus Allmendshofen  
Kartoffeln und Eier

Metzgerei Feinkost Faller aus Bräunlingen  
Rindfleisch

Forellenzucht Rainer Tress aus Lauchringen  
Forelle/Saibling

Imkerei Wernick aus Allmendshofen  
Honig

Winfried Keller aus Donaueschingen  
Wildfleisch

Metzgerei Hofacker aus Bräunlingen  
Wurstwaren

## Badische Wochen

In den folgenden Monaten werden wir alle zwei Wochen einen badischen Klassiker kochen.

**25.05.-07.06.**

Badischer Sauerbraten vom Pfingst-Ochsen  
mit gefülltem Rotkrautköpfe, Kartoffelknödel  
und Preiselbeeren  
zwanzig Euro

**08.06.-21.06.**

Hefeknöpfe mit sauren Schwarzwaldlinsen gerösteter  
Senftafelspitz und Röstzwiebel-Creme  
sechszehn Euro

Natürlich auch mit Vorbestellung  
auf unserem Wochenmarkt erhältlich.

## Vorspeisen

Bunter Gartensalat

sieben

Lauwarmer Ziegenfrischkäse  
mit Nektarinen, Stangensellerie  
und geröstetem Senfbrot

zwölf

Rinderkraftbrühe  
mit Wurzelgemüse und Flädle

sieben

## Hauptgänge

Warm geräucherte Forelle mit Kartoffelsalat  
und Preiselbeeren-Meerrettich zwanzig

Salat vom Rindertafelspitz  
mit gepickeltem Gemüse und Bratkartoffeln sechszehn

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
buntem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln achtundzwanzig

Geschmorte Rinderroulade in Burgundersauce  
mit buntem Gemüse und Spätzle achtzehn

Vegetarisches Gemüse-Kokos-Curry  
mit zweierlei Reis achtzehn

Schweizer Wurstsalat

mit Brot neun fünfzig

mit Bratkartoffeln dreizehn

## Desserts

Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
und Holunderblüteneis neun

Veganer Kokosmilchreis  
mit Beeren, Mango-Püree und Matcha-Eis neun

Kaffee frappé mit Amaretti-Brösel sechs

### Keine Lust zu kochen? - Wochenmarkt 2.0

Gerne können Sie Omas Gerichte,  
fertig portioniert und vakuumiert, mit nach Hause nehmen.  
Das aktuelle Angebot finden Sie auf unserer Homepage.  
Ganz einfach im Topf oder Wasserbad erwärmen  
und fertig!

Guten Appetit!  
Ihre Familie Preis

Sie möchten etwas Besonderes schenken?

Vielleicht  
eine kleine Auszeit mit Übernachtung...  
oder einfach ein schönes Essen...  
egal ob zum Geburts- oder Hochzeitstag...  
zum Muttertag oder einem anderen Anlass...

Wir haben den passenden

**Gutschein**

für Sie!

Sprechen Sie uns an.