



Vespergerichte





und begleitende Getränke, Vorspeisen und Dessert!






Regionale Produkte



Wir versuchen unsere Lieferanten in unmittelbarer Nähe und mit persönlichem Kontakt zu halten und über kurze Anfahrtswege einen Beitrag zu aktuellen Themen zu leisten. Wir garantieren hier Frische & Qualität und keinen unsere Zulieferer persönlich. :-)

<u>empfohlene Vorspeise:</u>	€
Wildkräutersüppchen 12,32,31,28,3 mit geräucherter Regenbogenforelle	5 8
 Probiererle ohne Fisch  normale Portion	
Grabenchampignonsalat 12,31,2, mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken	7
	
Wildkräutersalat 2,25,32 (Vegan)	6
Wurzel, Rettich, Kartoffel Tomaten, Gurken, Himbeerdressing	
	

Vesperstuben Spezialitäten

Wurstsalat nach Art des Hauses 9,28,29,21,32 Mit Lyoner, Gurke, Senf, Zwiebel, Bergkäse und Hausbrot		Probiererle normale Portion	7 10
Teufelssalat „Naturfreunde“ 9,28,29,21,32 Tafelspitz, Gurke, Blumenkohl, Sellerie, Paprika, Tomate, Champignon, Cayennepfeffer, Kräuter & Hausbrot		Probiererle normale Portion	9 14
Fleischkühle „Vesperstube“ 9,28,29,21,32 Hausgemachter Kartoffelsalat, Senf, Schmorzwiebeln, Wildkräuter		Probiererle normale Portion	8 12
Maultäschle „Großer Wald“ 9,28,29,21,32 Hausgemachter Kartoffelsalat, Senf, Schmorzwiebeln, Wildkräuter		Probiererle normale Portion	9 12
Spinat-Käse-Knödel „Michelbach“ 9,28,29,21,32 Pilzrahm, Zwiebel, Sahne, Wildkräuter		Probiererle normale Portion	12 16

empfohlenes Dessert:

Crème Brûlée, Beerenkompott, Pistazieneiskrem 31,21,9		Probiererle normale Portion	4 8
--	---	--------------------------------	--------

Alle Preise enthalten den gegenwärtigen gültigen Mehrwertsteuersatz von 19% oder 7 %
Die Zusatzstoffe, Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte!




Biergarten Spezialitäten

und begleitende Getränke, Vorspeisen und Dessert!



Regionale Gerichte

Unsere eingesetzten Produkte kommen von regionalen Erzeugern, oder aus nachhaltiger Zucht und Anbau. Wir verwenden nicht ausschließlich Bio- Produkte, da diese nicht immer nachhaltig und regionaler Natur sind. UNs ist es wichtig lange Transportwege und zu vermeiden und kleinere regionale Erzeuger zu unterstützen.

<u>empfohlene Vorspeise:</u>	€
Kürbissüppchen 12,32,31,28,3 Kürbisöl, Kürbissaat, gerösteter Kürbis, Rahm	7
(Vegetarisch) 	
Badische Brezel & Obatzda 12,2 Rettich, Wildkräuter	8

Cheeseburger 180g "Großer Wald" gegrillt Tomaten, Gewürzgurke, Wildkräuter, Pommes Fritten 12,28,32,21,31		normale Portion	13
Currywurst 180g "Vesperstube" gegrillt Salsa scharf, Wildkräuter, Pommes Fritten 12,28,32,21,31		normale Portion	10
Grillrahmschnitzel gegrillt 220g* 12,28,32,21,31,25 Rahmsoße, „Faule Weiber“, kleiner Salat		kleine Portion *normale Portion	14 19
Schnitzel Jäger Art 12,28,32,21,31, paniert, Grabenchampignon in Rahm, Zitrone, „Faule Weiber“		kleine Portion normale Portion	15 18
Rinderroulade hausgemacht 300g 12,28,32,21,31 Apfelrotkohl, Speckknödel, Gurke, Speck, Zwiebel		normale Portion	21
Sauerbraten traditionell 12,28,32,21,31, Apfelrotkohl, Speckknödel, Gurke, Speck, Zwiebel		kleine Portion normale Portion	14 19
Kürbistäschle Wildkräuter, Kürbisöl, Kürbissaat, gerösteter Kürbis, Rahm.		kleine Portion normale Portion	9 14
Walnusstäschle vom eigenen Baum Wildkräuter, Walnüsse, Rahm.		kleine Portion normale Portion	9 14

Alle Preise enthalten den gegenwärtigen gültigen Mehrwertsteuersatz von 19% oder 7 %
Die Zusatzstoffe, Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite der Speisekarte!