

## Hausgemachte Suppen

<i>Tagessuppe</i>	2,90
<i>Unser Kräuterrahmsüppchen</i>	3,80
<i>Klare Ochschwanzsuppe</i>	3,80
<i>Terrine französische Zwiebelsuppe überbacken 6</i>	4,20
<i>Feines Hummersüppchen</i>	4,90

## Vorspeisen

<i>1/2 Dutzend. Weinbergschnecken in würziger Kräutersauce überbacken mit Toast</i>	6,90
<i>Nordseekrabben mit Hummersahne überbacken und Toast</i>	7,90
<i>Feine Scampis in würziger Knoblauchbutter mit Toast</i>	7,90
<i>Hausgebeizter Lachs mit Dillcreme, Butter und Toast</i>	8,20

## Fleischgerichte

<b>Schweinerückensteak "Tessiner Art"</b> <b>(mit feinen Kräutern, Tomaten und Käse überbacken)</b> <b>mit Kartoffelkroketten und Salat</b>	<b>13,80</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> <b>mit hausgemachten Spätzle und Salat</b>	<b>16,80</b>
<b>Schweinelendchen</b> <b>in feiner Kräuterrahmsauce</b> <b>mit hausgemachten Spätzle und Salat</b>	<b>16,50</b>
<b>Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b> <b>mit Gemüsebouquettes und Pommes frites</b>	<b>16,50</b>
<b>Kalbsrückensteak</b> <b>in feiner Morchelrahmsauce</b> <b>mit Butterreis und Salat</b>	<b>22,00</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten (Rumpsteak)</b> <b>mit Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>17,50</b>

### Unsere Spezialitäten:

<b>Schinkenrolle "Badische Art"</b> <b>mit Sauerkraut gefüllt, und mit Käse überbacken</b> <b>auf Bratkartoffeln</b>	<b>10,50</b>
<b>Kalbsschnitzel "Florida"</b> <b>(mit Schinken gefüllt</b> <b>und mit Currysahne überbacken)</b> <b>mit Butterreis und Salat</b>	<b>19,00</b>
<b>Rinderfilet "Excellence"</b> <b>auf Rindermarkscheibe mit Morchelrahmsauce,</b> <b>hausgemachte Spätzle und Salat</b>	<b>22,80</b>
<b>Schweinelendchen "Jostalstüble"</b> <b>mit gedämpften Tomaten, Spargelspitzen, Sauce Hollandaise,</b> <b>mit Kartoffelkroketten und Salat</b>	<b>17,50</b>
<b>Rumpsteak "Art des Hauses"</b> <b>mit Sauce Bearnaise und Meerrettich überbacken,</b> <b>dazu Kartoffelkroketten und Salat</b>	<b>19,00</b>

### Wildgerichte

<b>Hasenrückenfilet im Schinkenmantel</b> <b>in feiner Pilzrahmsauce, gefüllter Birne,</b> <b>hausgemachten Spätzle und Salat</b>	<b>22,80</b>
<b>Wildgeschnetzeltes "Hubertus"</b> <b>in Cognacsauce mit Pilzen und Früchte,</b> <b>hausgemachten Spätzle und Salat</b>	<b>16,50</b>

**Gerichte bestellbar ab 2 Personen**  
**der Preise ist pro Person**

**Fleischspieß "Jostalstüble"**  
**Verschiedene Filets am Spieß gebraten,**  
**mit feinem Gemüse umlegt, Kroketten**

*und hausgemachten Spätzle* 19,00

*Entrecote double "Gärtnerin Art" ( 500 gr )  
mit erlesener Gemüsegarntur  
Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten* 22,00

*Chateaubriand ( doppeltes Filetsteak 500 gr.)  
mit erlesenem Gemüse, Sauce Bearnaise,  
Kartoffelkroketten und Spätzle* 26,00

### *Auf Vorbestellung*

*Rehrücken "Baden-Baden"  
mit glasierten Maronen, feinen Pilzen,  
Preiselbeerbirne, Kartoffelkroketten,  
hausgemachten Spätzle und Salat* 24,00

## **Gourmet - Menü**

*Amuse Gueule*

\*\*\*\*

*Wildpastete  
mit Sauce Cumberland,  
und Feldsalat*

\*\*\*\*

*Kürbissuppe mit Kernen und Öl*

\*\*\*\*

*Medaillons vom Damhirschrücken  
mit frischen Pilzen,  
hausgemachten Spätzle und Broccolirößchen*

\*\*\*\*

*Zimteisparfait mit heißen Kirschen*

€ 35,80

## **Kalte Speisen und kleine Gerichte**

<b>Tagessuppe</b> <sup>6</sup>	<b>2,90</b>
<b>Terrine hausgemachte Ungarische Goulaschsuppe</b> <sup>6</sup>	<b>4,20</b>
<b>Kleine Terrine Kartoffelsuppe mit Würstchen und Kracherle</b> <sup>6</sup>	<b>4,20</b>
<b>Bunter Salatteller vom Büfett</b>	<b>3,00</b>
<b>Belegtes Brot mit Wurst</b> <sup>4</sup>	<b>5,70</b>
<b>Belegtes Brot mit Käse</b> <sup>1</sup>	<b>5,80</b>
<b>Bunte Salatschüssel vom Büfett</b>	<b>5,80</b>
<b>Pikanter Wurstsalat</b> <sup>2 4 5 6</sup>	<b>5,80</b>
<b>Portion Hausmacher (Blut,- Leberwurst) Butter und Brot</b>	<b>6,00</b>
<b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>2 4 5 6</sup>	<b>6,50</b>
<b>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</b> <sup>5</sup>	<b>6,50</b>
<b>Eisbein in Aspik mit Salat fein garniert</b> <sup>1 6</sup>	<b>6,80</b>
<b>Belegtes Brot mit gekochtem Schinken</b> <sup>4</sup>	<b>7,00</b>
<b>Belegtes Brot mit Schwarzwälder Schinken</b>	<b>7,50</b>
<b>Jostäler Käseschnitte mit Schinken, Bergkäse und Spiegelei</b>	<b>8,00</b>
<b>Schwarzwälder Schäufole ( warm) mit Salaten garniert</b>	<b>8,00</b>
<b>Unser Jostäler Bauernvesper ( deftig und gut)</b>	<b>8,00</b>
<b>Portion Schwarzwälder Schinken auf dem Holzbrett</b>	<b>8,20</b>
<b>Hausgebeizter Lachs mit Dillcreme, Butter und Toast</b>	<b>8,20</b>
<b>1 Paar Bratwürste mit Pommes frites und Salat</b>	<b>8,50</b>
<b>Portion Siedelbacher Bergkäse mit Butter und Brot</b>	<b>8,80</b>
<b>Käsevesper auf dem Holzbrett, Butter und Brot</b>	<b>8,80</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat</b>	<b>10,50</b>
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot</b>	<b>12,50</b>
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</b>	<b>16,50</b>

**Zu unseren Vespern servieren wir Jostäler Bauernbrot**

### **Erläuterungen:**

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoff
- 4.) mit Phosphat
- 5.) mit Antioxidationsmittel
- 6.) mit Geschmacksverstärker

## Desserts und Eiskarte

<i>Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<b>3,90</b>
<i>Zitronensorbet mit Sekt</i>	<b>5,00</b>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<b>5,00</b>
<i>Hausbecher mit eingelegten Rumfrüchten</i>	<b>5,50</b>
<i>Frische Kiwis mit Walnußeis, Sahne und Eierlikör</i>	<b>5,80</b>
<i>Unser Kirschwassereisbömbchen</i>	<b>5,50</b>
<i>Wellnessbecher mit Früchten und Yoghurteis</i>	<b>5,50</b>
<i>Hausgemachte Eistorte „Grand Marniere“</i>	<b>5,50</b>
<i>Weißes Mousse au Chocolat fein garniert</i>	<b>5,50</b>
<i>Dessertteller (Jostalstüble)</i>	<b>7,00</b>
<i>Tagesdessert</i>	<b>3,00</b>
<i>Gemischtes Eis</i>	<b>2,80</b>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<b>3,20</b>
<i>Eisschokolade (großes Glas)</i>	<b>3,50</b>
<i>Eiskaffee (großes Glas)</i>	<b>3,50</b>
<i>Eismeringe mit Früchten fein garniert</i>	<b>5,50</b>
<i>Früchteisbecher</i>	<b>4,50</b>
<i>Bananensplitt</i>	<b>4,50</b>
<i>Tropikana (Vanilleeis mit Orangensaft und Eierlikör)</i>	<b>4,50</b>
<i>Coup Dänemark</i>	<b>4,50</b>
<i>Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<b>4,50</b>
<i>Schwarzwaldbecher</i>	<b>5,50</b>
<i>Je nach Saison</i>	
<i>Portion frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</i>	<b>5,00</b>
<i>Erdbeereisbecher „ Romanoff “</i>	<b>4,50</b>
<i>Erdbeereisbecher „ Imperial „</i>	<b>5,00</b>