

---

## KALTE VORSPEISEN

Blattsalate in Sherryessigdressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen	4,50
Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	5,00
Knackige Blattsalate mit Schafskäse und Walnußöl in Sherryessigdressing	6,50
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich, Toast und Butter	7,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing an kleinem Salat	8,50
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern und Oliven	8,80
Feinschmeckersalat mit Entenbrustscheiben oder gebratene Edelfischstreifen	11,80
Vorspeisenteller mit hausgemachten Terrinen, Räucherlachs Parmaschinken etc. nach ihren Wünschen zusammengestellt	12,00

---

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln, Kräuterflädle, Eierstich oder Gemüsestreifen	4,20
Rinderkraftbrühe mit Markklöße	4,80
Kartoffelrahmsuppe mit Schwarzwursträdle	5,00
Tomatencremesuppe	5,00
Gratiniertes Korbelschaumsuppe	5,00
Hausgemachte Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Steinpilzravioli	6,80

---

## WARME VORSPEISEN

Hausgemachtes Hechtschaumklößle an Krebsauce (1 Stück) Blattspinat und Butternudeln	12,50
Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) auf Curry Gemüse Spaghetti	13,80
Zanderfilet mit Kürbiskonfit unter der Blätterteighaube an Ingwerschaum auf Blattspinat	14,80
Gebratene Kalbsbriesscheiben mit Steinpilzrahm auf Gemüsenudeln	13,80

---

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Jungschweinerücken "Jäger Art" (am Stück gebraten) mit Edelpilzen und Rahmsauce	15,80
Schweinelendchen "Schöne Gärtnerin" mit Edelpilzen, Rahmsauce und Sauce Bearnaise	17,50
Schweinemedailion unter der Waldpilzkruste an Ruländersauce	17,50

---

## HAUPTGERICHTE VOM RIND

Rind und Schweinemedailion an Pfeffercognacrahm	19,80
Rinderfilet "Försterin" mit Pfifferlingen und Sauce Bearnaise	24,50
Entrecôte mit Meerrettich-Senf-Kruste an Spätburgundersauce	19,50
Scheiben vom Entrecôte double auf Bohnengitter an Spätburgundersauce	19,50
Rinderschmorbraten "Burgunder Art" mit glacierten Schalotten und Champignons	16,50

---

## HAUPTGERICHTE: KALB

Kalbsrückensteak in Morchelrahm heiße Williamsbirne	23,50
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce	22,50
Kalbsrahmschnitzel "Badische Art"	18,80

---

## HAUPTGERICHTE: GEFLÜGEL, LAMM, WILD, FISCH

Gefülltes Poulardenbrüstle mit Morcheln und Broccolifarce an Pinienkernsauce oder mit getrockneten Tomaten, Oliven etc an Salbeijus	16,50
Barbarie-Entenbrust an einer Sauce Ihrer Wahl Orangensauce, Quittensauce, Schwarzer Johannisbeersauce oder Rosa-Pfeffersauce	19,80
Lammhüftle gebraten in Rosmarinjus auf mediterranem Gemüse	16,80
Schwarzwälder Rehschnitzel mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne	20,50
Lachs und Zanderfilet in Weißburgundersauce Blattspinat und Butternudeln	20,80

---

Gerne können Sie auch Gerichte aus der aktuellen Speisekarte wählen.

Alle Hauptgerichte sind incl. Gemüse und Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl

Verschiedene frische Gemüse

hausgemachte Spätzle, Butternudeln,

Dauphinekartoffeln, Dampfkartoffeln, Gratinkartoffeln

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Patna-Reis

---

## RUSTIKAL

Schwarzwälder Schäumele kalt oder warm gemischter Salat und Bauernbrot (mit Feldsalat +€ 1,50)	12,50
--	-------

---

## DESSERT

Gemischte Eiscreme	3,80
Gemischte Eiscreme mit Sahne	4,20
Fruchtsalat mit Maraschino parfümiert Vanilleeis, Erdbeereis und Sahne	6,80
Coup Elisabeth Vanilleiscreme mit Schokoladensauce Eierlikör und Sahne	6,50
Ananas Brasilia Frische Ananas mit Vanilleiscreme Caramelsauce und geröstete Mandeln	6,50
Creme Caramel mit frischen Früchten	6,50
Dunkles Mousse au chocolat mit Fruchtegarnitur an zwei Saucen	7,20
Flammierte Sauerkirschen mit Vanilleiscreme und Sahne	7,20
Sorbetteller mit Früchten der Saison	7,80
Dessertteller "Hotel Bierhäusle"	7,80

Saisonale Desserts können Sie gerne aus unserer aktuellen Dessertkarte wählen.

---

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen,  
daß unsere Menüvorschläge Ihren Erwartungen entsprechen.

Bitte bedenken Sie, dass einige Gerichte erst ab mehreren Personen  
zubereitet werden können.

Sollten Sie noch Fragen haben, insbesondere eines individuellen oder saisonal  
zusammengestellten Menüs, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Für Ihre Festlichkeiten stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Ofenzimmer bis 20 Personen  
Nebenzimmer bis 35 Personen  
Saal bis 80 Personen  
oder unser Restaurant

---

## DIVERSE EXTRAS

Bei uns bestellte Kuchen werden nicht nach verzehrten Stücken sondern  
komplett berechnet.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Euro 2,00 pro Person.

Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, daß wir sämtliche Schäden,  
welche uns durch eingebrachte Lebensmittel entstehen Ihnen in Rechnung  
stellen werden.

Dekoration: Preis nach Absprache

Termine zur Menübesprechung vereinbaren Sie bitte ca. 10-14 Tage vorab  
mit unserer Rezeption. Telefon 0761/88300

Wir würden uns freuen, Sie im Bierhäusle begrüßen zu dürfen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Familie Schweier und Mitarbeiter