

## Vorspeisen

### Nüsslisalat „Badische Art“ 8,00 €

mit Sennhüttenwirts Schinkenspeck/ Croutons/ Walnüsse

### Nüsslisalat „Sennhüttenwirts Frischkäse“ 9,40 €

mit Sennhüttenwirts Frischkäse / Granatäpfel/ karamellisierte Walnüsse



Kleiner gemischter Beilagensalat<sup>3</sup> 4,20 €



Sennhüttenwirts Apero-Brettli 7,20 €

[Schinkenspeck, Bauchspeck, Wildschweinschinken, Rinderhuft]<sup>3,4,6,7,8</sup>



Sennhüttenwirts Frischkäse und Wildschweinschinken<sup>8</sup> / Zwergorangen/  
schwarze Walnuss / Petersilienöl 12,80 €



Geräuchertes Forellenfilet/ Meerrettich<sup>3</sup> / Toastbrot 10,00 €

## Warme Vorspeisen/ Zwischengerichte

½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Kräuterrahmsauce überbacken/ Toastbrot 9,50 €

Gebratene Entenleber aus dem Elsass/ Holunderjus/ Apfel 15,50 €

## Suppen



Fleischbrühe mit Kräuterflädle 5,00 €



Selleriecremesuppe 6,00 €  
mit Wildschweinschinken 7,50 €



Kraftbrühe vom Wiesentäler Reh/ Pilzmaultäschle 8,50 €



Sennhüttenwirts Gulaschsuppe Tasse 5,30 € Terrine 7,30 €



Wir sind Naturparkwirt und sehen es in unserer Verantwortung, unsere Region, unsere Heimat, den Schwarzwald, zu unterstützen. Alle Gerichte, die mit Naturpark- Logo gekennzeichnet sind, werden mit Zutaten aus dem Naturpark Südschwarzwald zubereitet.

#brutalregional

## **Maximilians Kulinarischer Ausflug**

**Karamellierte Entenleber aus dem Elsass/  
Aprikosenkompott/ Feldsalat/ Brioche**

**\*\*\***

**Sellerie-Schaumsüppchen/ gebratene Tiefsee-Garnele**

**\*\*\***

**Rosa gebratener Wiesentäler Rehrücken/  
Purple-Currysauce/ gerösteter Rosenkohl/ Kürbis-Maronennocken**

**\*\*\***

**Hausgemachtes Frischkäse-Eis/ Apfelragout / Olivenöl-Biskuit**

**55,00 €**

### **Unsere Weinempfehlung zu Wild**

**2016er Ihringer Winklerberg, Spätburgunder Alte Rebe  
trocken im Barrique gereift  
Weingut Gerhard Karle  
Ihringen**

Ein absoluter Spitzenwein aus einer der besten Lagen des Kaiserstuhls. Der Winklerberg ist bekannt für seine ideale Bodenbeschaffenheit und seine vielen Sonnenstunden. Diese perfekten Bedingungen, gepaart mit alten Spätburgunder Rebstöcken und behutsamer Ernte, bringen einen typischen Spätburgunder hervor, der perfekt ausgebaut und gereift in kleinen Eichenfässern ein kräftiges Aroma entfaltet, in dem die Holznoten sehr gut eingebunden sind und nicht im Vordergrund stehen. Begleitet von leicht würzigen Kirsch- Beerennoten ist er der perfekte Begleiter zu unseren Wildgerichten.

0,75 l Flasche 29,00 €

½ Viertele [0,25 l] 9,80 €

0,1 l 4,90 €

Für Allergiker haben wir eine ausführliche Karte an der Rezeption hinterlegt,  
unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

Wir bitten Sie um Verständnis, das trotz umsichtiger Produktion, aller Bemühungen und auch wegen des Wareneinkaufs über Zwischenhändler Spurenelemente von Allergenen enthalten sein können, für die wir keine Haftung übernehmen können. Alle Preise sind. Inklusivpreise

## Hauptgerichte



**Hausgemachte Bratwürste/ Zwiebelsauce/ Rösti 16,50 €**

Kleinere Portion 13,50 €

**Knusperschnitzel vom Schwein [Cornflakes]/ Pommes frites 14,80 €**

Kleinere Portion 12,80 €

**Cordon Bleu<sup>1,8</sup> vom Schwein/ Pommes frites 17,50 €**

Kleinere Portion 14,50 €



**Schweinerückensteak „Sennhütte“ [Speck<sup>8</sup> und Käse überb.]/ Rösti 18,50 €**

Kleinere Portion 15,50 €

**Wienerschnitzel von der Kalbshuft/ Pommes frites 22,50 €**

Kleinere Portion 19,50 €

**Kalbshuftschnitzel/ Champignonrahmsauce/ Spätzle 24,80 €**

Kleinere Portion 21,80 €

**Kalbsfilet-Medaillons/ Morchelrahmsauce/ Nudeln 30,00 €**

Kleinere Portion 27,00 €

**Geschnetzelte Kalbsleber/ Balsamicosauce/ Rösti 23,50 €**

Kleinere Portion 20,50 €

**Gebratene Hähnchenbrust/ Thaicurry/ Reis 20,80 €**

Kleinere Portion 17,80 €

**Rumpsteak vom Grill/ Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter/**

**Pommes frites 26,50 €**

Kleinere Portion 23,50 €

**Rosa gebratener Lammfilets/Kräuterrahmsauce/ Salzzitrone/ Rösti 29,00 €**

Kleinere Portion 26,00 €

## Vegetarisch/ Vegan

**Waldpilzrisotto/pochiertes Landei/ Parmesan 14,50 €**



**Hausgemachte Käsespätzle/ geschmälzte Zwiebeln 10,80 €**

**Orientalisches Kichererbsenragout [Vegan]/ Salzzitrone/ Reis 16,50 €**

Kleinere Portion 14,00 €

**Portion buntes Gemüse als Beilage 6,00 €**

## Wild

 **Wildschweinpfeffer/ Preiselbeeren/ Spätzle** 23,50 €  
Kleinere Portion 20,50 €

 **Reh-Ragout/ Preiselbeeren/ Spätzle** 23,50 €  
Kleiner Portion 20,50 €

 **Rehschnitzel/Champignonrahmsauce mit Preiselbeeren/Spätzle** 28,80 €  
Kleinere Portion 25,50 €


**Hirschfilet- Medaillons/Zwetschgen/Selleriepüree/Kartoffelkrapfen** 33,00€  
Kleinere Portion 29,80 €

**Rosa gebratene Entenbrust/Holunderjus/ gerösteter Rosenkohl /  
Kürbis-Maronennocken** 27,80  
Kleinere Portion 24,80 €

**Rehrücken und gebratene Entenleber/ Purple-Curry-Jus/  
eingelegte Kirschen/ Selleriepüree** 37,00 €  
Kleinere Portion 32,80 €

**Portion Rotkraut mit Maronen** 6,00 €

### Wir empfehlen ab 2 Personen (auf Vorbestellung)

 **Wiesentäler Rehrücken nach Art des Hauses  
Johannisbeerrahmsauce/ Waldpilze/ gefüllte Birne<sup>7</sup>/ Bratapfel/  
Rotkraut/ Spätzle/ Kroketten  
39,00 € pro Person**

## Fisch

 **Frische Schwarzwaldforelle “Blau” oder “Müllerin Art”/  
zerlassene Butter/ Petersilienkartoffeln** 23,50 €

**Pochiertes Lachsfilet/ Schnittlauchsauce/ Nudeln** 26,50 €  
Kleinere Portion 22,90 €

**Gebratenes Zanderfilet/ Gutedel-Rahmkraut/ Schwenkkartoffeln** 27,80 €  
Kleinere Portion 24,00 €

**Gebratene Riesengarnelen [geschält]/  
Knoblauch-Tomatenbutter/ Nudeln** 29,50 €  
Kleinere Portion 26,80 €