






## Veschper

-  Gemischter Salatteller<sup>3d, f, i, k, l</sup> 7,00 €
-  Gemischter Salatteller<sup>3d, f, i, k, l</sup> mit Kartoffelsalat<sup>3, d</sup> 11,00 €
-  Russische Eier auf Kartoffelsalat<sup>2, 3, 6, 7, 8, b, d, i, k,</sup> 17,50 €
-  3er-Stammtisch-Salat<sup>2, 3, 6, 7, 8, d, f</sup>  
Speck, Rindfleisch- und Wurst-Käsesalat 19,50 €
-  Wurstsalat von Lyoner<sup>2, 3, 7, 8, d</sup> 14,50 €  
mit Käse<sup>2, 7, 8, d, f</sup> 15,00 €  
mit Käse und Gurken<sup>2, 3, 6, 7, 8, d, f</sup> 15,00 €  
mit Salaten garniert<sup>3, d</sup> +6,00 €
-  Rindfleischsalat<sup>3, d</sup> 19,50 €
-  Specksalat mit Rettich<sup>2, 3, 7, 8, d</sup> 16,50 €
-  Gersbacher Bergkäsesalat<sup>3, f, d</sup> mit Apfelspalten 19,50 €
- Restaurationsbrot garniert<sup>1, 3, 2, 5, 6, 7, 8, a, b, f, i, k</sup> 15,50 €




## Suppen

-  Badische Flädlesuppe 7,50 €
-  Hausgemachte Gulaschsuppe 9,00 €

## Aus der Sennerei

-  Sennhüttenwirts Frischkäse<sup>f</sup> m. Schnittlauch 14,00 €
-  Sennhüttenwirts Frischkäse<sup>f,d</sup> „a'gmacht“  
(angemacht mit Essig<sup>3,d</sup>, Öl, Zwiebeln und Kräutern) 14,50 €
-  Wiesentäler Käsebrett<sup>f</sup> (Schwander- und Gersbacher Käse) 19,50 €

## Hausmacherwurst

-  Hausmacher Bauernplatte <sup>2,6,7,8</sup> 16,50 €  
(Schwarz-Leberwurst, Bierschinken, Schwartenmagen, Schinkenspeck)
-  Portion Schwarzwurst und Leberwurst <sup>7,8</sup> 13,50 €
-  Portion Schwartenmagen „a'gmacht“  
(angemacht m. Essig, Öl, Zwiebeln u. Kräutern)<sup>3,7,8,d</sup> 13,50 €

## Sennhüttenwirts

### Vesperspezialitätenbrett für 2 Personen 39,00 €

Schinkenspezialitäten  
Hausmacherwurst<sup>2,6,7,8</sup>  
Wiesentäler Käsespezialitäten

## Veschper Revolution

„Vesper“ oder „**Veschper**“, wie wir im Alemannischen sagen, bezeichnet im südbadischen Raum und grenzüberschreitend im Dreiländereck eine Zwischenmahlzeit oder ein kleines Abendbrot. Ein Veschper schmeckt aber zu jeder Tageszeit! Die vorwiegend kalten Gerichte stehen für Heimat, für Genuss, für geselliges Miteinander und für die Wertschätzung lokaler und hausgemachter Produkte. Als wohlverdiente Stärkung nach einer Wanderung durch das wunderschöne Schwand, in geselliger Runde zu einem guten Glas Wein oder auch einfach aus einem „Glüschdli“ heraus.

Damit Sie sich nicht mehr für nur ein Vespergericht entscheiden müssen, haben Sie jetzt die Möglichkeit, sich **ein Veschper aus drei kleinen Veschpern zusammenzustellen – als Hauptgericht oder Vorspeise.**

**Stellen Sie Ihr eigenes Veschper-Erlebnis zusammen**  
**Drei kleine Veschper**  
**ergeben zusammen eine Portion.**



## Hausgemacht mit Leidenschaft

Sennhüttenwirts Frischkäse<sup>f</sup>/ 3x Schnittlauch 7,00 €

Gersbacher-Käse-Plättlif/ Feigensenf 8,00 €

Güggelileberparfait<sup>8,f,i</sup>/ Holundergelee<sup>1</sup> 9,00 €

Schwartemage a´gmacht <sup>3,7,8,d</sup>/ Vinaigrette<sup>3,d</sup> 6,00 €

Schwarzwälder Bauchspeck <sup>6,7,8</sup> [dünn aufgeschnitten] 7,00 €

Schwarzwäder Schinkenspeck <sup>6,7,8</sup> [dünn aufgeschnitten] 7,00 €

Schinken vom Hinterwälder Rind <sup>6,7,8</sup> [dünn aufgeschnitten] 8,00 €

Wiesentäler Wildschweinschinken <sup>6,7,8</sup> [dünn aufgeschnitten] 8,00 €

Salami vom Wiesentäler Reh<sup>8</sup> [dünn aufgeschnitten] 8,00 €

**Jedes Gedeck enthält unser  
hausgemachtes Molkenbrot <sup>a,f</sup>  
Griebenschmalz und eingelegtes Gemüse<sup>3,d</sup>**