

LANDGASTHAUS



NATÜRLICH GENIESSEN

Spontaner Vers
von unserem Heimatdichter Gerhard Jung
bei einem Besuch unseres Gasthauses am 17. Januar 1991

Am frohe Engel
do z' Frohschwand,
do hockt mer gmüetlich
bienenand,
mer guunt enander Wort un Wert
un isst un trinkt au
wie sich s'ghört.
Un we mer goht, no sait mer froh:
Vergelts Gott!
Do drusch wieder doo!

Frohschwand
im Engel
am 17. Januar 1991

LANDGASTHAUS



NATÜRLICH GENIESSEN



AUSGEZEICHNETE REGIONALE QUALITÄT

Unser Restaurant ist mit zwei Löwen ausgezeichnet worden.

Regionale Produkte, Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Gut zu wissen was man isst!
Bauernhof statt Agrarfabrik!
Fleischproduktion im Einklang mit der Natur
extensive Feldbewirtschaftung auf der gesamten Fläche.

Produkte vom eigenen Hof:

- * Schweinefleisch und deren Erzeugnisse
- * Kalbfleisch, gefüttert mit reiner Vollmilch
- * Rindfleisch, aus Mutterkuhhaltung und Weidegang

- * Kartoffeln (z.B. Pommes-frites, Bratkartoffeln, usw.)

Unsere weiteren Lieferanten aus dem Naturpark sind:

- * Forellenzucht Rainer Tress Lauchringen
- * **Fleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**
- * **Schafzucht Bernhard Stürmer Bachheim**
- * **Metzgerei Holwegler Donaueschingen**
- * **Geflügel vom Geflügelhof Miez Konstanz**
- * **Bauernmarkt Frohnschwand**

Der Naturpark unterstützt nachhaltige Landwirtschaft unter anderem durch die Förderung von Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus sowie Hotellerie und Gastronomie.

Feine Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 4.50
Frische Gemüsecremesuppe	€ 4.50

Vorspeisen

Feiner Rinderschinken mit Preiselbeersahne, Butter und Toast	€ 7.90
---	--------

Tannengeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 7.50
--	--------

Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln	€ 6.90
---	--------

Salatteller

Kleiner gemischter Salatteller	€ 3.50
--------------------------------	--------

Grüner Salatteller	€ 3.80
--------------------	--------

Gemischter Salatteller	€ 4.90
------------------------	--------

Großer gemischter Salatteller	€ 7.90
-------------------------------	--------

Verschiedene Blattsalate mit geräucherten Forellenfiletstreifen	€ 9.50
--	--------

Großer gemischter Salatteller mit Schinken und Ei	€ 8.90
--	--------

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	€ 10.90
---	---------

Großer gemischter Salatteller mit Schweinesteak und Kräuterbutter	€ 13.90
--	---------

Großer gemischter Salatteller mit zartem Rumpsteak und Kräuterbutter	€ 17.90
---	---------

...unser Tagesmenü € 19.80

Verschiedene Blattsalate
Rinderschinkenstreifen

Gefüllte Kalbsbrust vom Milchkalb mit Rahmsoße
hausgemachten Spätzle
und Gemüse garnitur

Frische badischen Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne

unsere Weinempfehlung:

Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst Kabinett

0.75 l € 16.90

ab 06 Juli 2014

immer Sonntags ab 17.00 Uhr

Rustikales Vesperbüffet

Vespern und schlemmen nach Herzenslust !

Alles vom eigenen Hof:

- *hausmacher Blut-, Leber- und Bratwurst
- *Speck und Schinken,
- *Frischer Fleischkäse
- *Wurstsalat und Schüblinge
- *selbstgemachtes Bauernbrot und
Mehrkornbrot

Preis pro Person 9.80

Das Büffet ist ab 17.ºº eröffnet. Natürlich legen wir die Platten nach, damit auch spätere Gäste noch reichhaltig genießen können.



...natürlich genießen, Fleisch vom eigenen Hof!

Hausgemachter Fleischkäse vom Weiderind mit Spiegelei
mit Pommes-frites und gem. Salatteller € 11.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 8.90

Frische geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Pfifferlingen
mit hausgemachten Spätzle und gem. Salatteller € 18.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 15.90

Gekochtes Rindfleisch vom jungen Weiderind mit Meerrettichsoße,
Preiselbeeren Boullionkartoffeln und gem. Salatteller € 14.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 12.90

Hauseingelegter Sauerbraten vom jungen Weiderind
mit hausgemachten Spätzle und gem. Salatteller € 15.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 12.90

Rumpsteak mit Kräuterbutter vom eigenen Hof
Pommes-frites und gem. Salatteller € 23.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 19.90

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße vom eigenen Hof
Kartoffelkroketten und gem. Salatteller € 23.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 19.90

...jetzt bei uns !

Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Das Fleisch eines Schwäbisch - Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält auf Grund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterungen schmeckt es auch besonders gut. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewusste Küche.

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes-frites und gem. Salatteller € 13.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 10.90

„Cordon-bleu“ vom Schweinerücken
mit Kartoffelkroketten und gem. Salatteller € 16.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 13.90

Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen
hausgemachten Spätzle und gem. Salatteller € 18.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion € 15.90

Fischgerichte



Lebendfrische Schwarzwaldforelle „Blau“ mit Salzkartoffeln und grünem Salatteller	€ 14.80
Lebendfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln und grünem Salatteller	€ 14.80
Filierte Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten Salzkartoffeln und grünem Salatteller	€ 15.80
Matjesfilet nach „Hausfrauen-Art“ mit Salzkartoffeln und kleinem grünem Salat	€ 9.80


..... und was es sonst noch gibt!

Putenrahmschnitzel mit feinen Nüdele und gem. Salatteller	€ 14.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion	€ 13.90
Puten-Cordon-bleu mit Kartoffelkroketten und gem. Salatteller	€ 16.90
Für den nicht so großen Hunger, die etwas kleinere Portion	€ 13.90

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit kleinem gem. Salatteller	€ 7.90
Verschiedene Gemüse mit Käse überbacken auf hausgemachten Rösti, dazu einen kleinen gem. Salat	€ 9.90

.....für kleine Engel

Portion Pommes-frites		€ 2.80
Portion hausgemachte Spätzle mit Soße		€ 2.80
2 Pfannkuchen mit Apfelmus		€ 3.50
hausgemachte Bauernbratwurst mit Pommes-frites		€ 4.80
Putenschnitzel paniert mit Pommes-frites und gem. Salatteller		€ 6.50

Vesperkarte:

Hausgemachte Bauernbratwurst mit Bauernbrot	€ 5.90
Schweineschnitzel paniert mit Bauernbrot	€ 8.90
3 Rühreier mit Schinken ⁵⁾ und Bauernbrot	€ 4.30
3 Spiegeleier mit Schinken ⁵⁾ und Bauernbrot	€ 4.30
Toast Hawaii ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾ mit Salatgarnitur	€ 6.90
Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 6.50
Portion Hausmacher (Blut-, Leber- und Bratwurst) mit Bauernbrot	€ 6.50
Portion Schwarzwälder Speck mit Bauernbrot	€ 7.90
Schinkenplatte roh oder gekocht ¹⁾²⁾³⁾ mit Butter und Bauernbrot	€ 8.90
Schinkenbrot roh oder gekocht ¹⁾²⁾³⁾⁾	€ 6.80
Strammer Max (Schinkenbrot roh) mit Spiegelei)	€ 8.50
Hausmacher „Spezialitätenplatte“ mit Kirschwasser 2cl	€ 10.80
Tannengeräuchertes Forellenfilet mit Butter, Toast und Sahnemeerrettich	1 Stück € 7.50 2 Stück € 9.90
Wurstbrot ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾	€ 4.80
Käsebrot	€ 5.80
Bunte Aufschnittplatte ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾ mit Butter und Bauernbrot	€ 8.90
Wurstsalat ¹⁾ garniert	€ 6.20
	kl. Portion € 4.80
Wurstsalat ¹⁾ mit Käse garniert	€ 6.80
	kl. Portion € 5.20

Inklusivpreise

1) mit Phosphat 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Antioxidationsmittel 5) Nitritpökelsalz