


Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg









Willkommen im Genießerland!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“ .

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionale Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

-  Wildspezialitäten; aus der Jagd von Heinzelmann, Müller,
-  Fangfischer Fisch; Fischerei Forellenzucht Lohmühle in Ehlenbogen
-  Schweine- und Rindfleisch; Metzgerei Otto Buck in Freudenstadt
-  Mehl; Firma Zink in Bühl
-  Eier; Geflügelhof Kober in Loßburg
-  Salat und Gemüse, Früchte Christein in Baiersbronn
-  Hausbrot; Bäckerei Huber in Waldulm
-  Honig; Theo Künstel in Waldulm

Empfehlung


 Wildbratwurst mit Hausbrot und Senf EUR 9,00

Kalbstafelspitz als „Schwarzwälder Vitello“ mit
hausgemachter Rauchforellencreme, Kapern, Rucola
EUR 12,50

Pasta



Pasta mit Tomaten, Kapern, Peperoni und Thunfisch
EUR 12,00

Klassiker


 „Herrgottsbescheißerle“ Maultäschle mit Tomaten,
Champignons, Rahmsössle und Käse überbacken
EUR 12,00

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese EUR 9,80




Wilder Herbst !

-  Ragout vom Reh & Wildschwein im Spätburgunder geschmort, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren
EUR 18,50
-  Der Solhof Wildteller mit geschmortem Reh, Knusperschnitzel, Pfifferlinge, Rotkraut, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle
EUR 23,50
- Waldpilzpfännle mit 2 Schweinemedallions, Pfifferlinge, Steinpilze, Semmelstoppel und Trompetenpilze hausgemachte Spätzle
EUR 21,00

Außerdem.....

-  2 Schweine Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
EUR 13,50
- Rostbraten „wie der Chef ihn mag“ (mit gedämpften Zwiebeln) hausgemachte Spätzle
EUR 21,00

Lieblingessen

-  Offenes Cordon Bleu von der Regenbogenforelle, gefüllt mit frischen Pfifferlingen, Kartoffelstampf mit Wildkräutern
EUR 21,00
-  Sauerbraten vom Rind mit breiten Nudeln und Preiselbeeren
EUR 19,00
-  Geschmortes Rinderbäckle mit hausgemachten Spätzle
EUR 19,00