



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Kürbis / Wassermelone / Zitronenschmand
15,50 €*

Wildkraftbrühe
Rotkraut / Rehfilet / Preiselbeeren / Croutons
14,50 €

Zwetschgensorbet
Maximilians BEGIN

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh
Pilze / Rahmlauch
eingelegte Kirschen / Kartoffelkrapfen
39,00 €*

Quitten-Creme Brûlée
Quitten / Schokoladenmousse / Schwarzkirschsorbet
11,00 €*

3-Gang 58,00 € mit *
5-Gang 77,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2024 Cuvee „einfach Baden“
Weissburgunder / Riesling / Sauvignon Blanc
Weingut Herbster / Ehrenkirchen / Baden
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

2024 Weißburgunder trocken
Weingut Abril / Bischoffingen / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,00 €

Roséwein
2024 Rosé trocken
Weingut Abril / Bischoffingen / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,50 €

Rotwein
2021 Valpolicella Superiore trocken
Weingut Zenato / Venetien / Italien
0,1l 4,80 € // 0,75l 32,00 €

Hochschwarzwälder Wildwochen

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller
6,50 €

Bratwurst vom heimischen Reh
Rotkraut / Spätzle / Quitten
21,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 33,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse Creme Brûlée
Gelbe Beete / Sonnenblumenkerne / Meerrettich
14,50 €

Petersilienrisotto
gebackener Igel-Stachelbartpilz
Blumenkohl / eingelegte Radieschen / Cashewkerne
22,50 €

Biskuitwürfel & Karamell-Meersalzeis
Schokoladenmousse / Aprikosenragout

3-Gang 44,50 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb

Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 16,50 €

Feldsalat mit Walnussdressing

Birne / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten 11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Gemüsestreifen / Kräuterflädle 7,00 €

Kürbiscremesuppe

Ziegenkäse / Kürbischutney 10,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak

Pommes frites/ Kräuterbutter 29,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken

Pommes frites 17,00 €

Gekochte Rinderzunge

Madeira Jus / grünen Bohnen / Spätzle 21,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

herbstliches Ofengemüse / Kartoffelgratin / Rotes Zwiebelconfit 30,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet

Zitronensauce / gebratener Blumenkohl / Petersilienrisotto / Cashewkerne 32,50 €

Streifen vom Birkendorfer Dammwild

Wildrahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle 29,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry

Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca 17,50 €

Käsespätzle

Bergkäse / Zwiebeln 15,00 €

VESPER & SALATE

Großer Salatteller

-gebratene Fischfilets / Kräuterbutter 21,00 €

-gebratener Rinderrückenstreifen 21,00 €

Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof

Zwiebeln / Bratkartoffeln 16,50 €

Feldsalat mit Walnussdressing / Kirschtomaten / Walnüsse ^(1//2)

-kleines Rumpsteak / Kräuterbutter 27,50 €

-paniertes Schnitzel vom Qualivo Schwein 19,00 €

Wurstsalat mit Käse

mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4)) 10,50 € // 14,50 €