



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 €