



**Heimat
& Genuss**

Wir wünschen
Ihnen einen guten
Appetit!



Herzlich Willkommen



Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen & erholsamen Aufenthalt
mit SAGENhaften Augenblicken

Familie Birmelin & die Silberkönige



Ist Ihnen die Schrift zu klein?

Bitte sprechen Sie uns gerne an – wir stellen Ihnen Leihbrillen
in verschiedenen Stärken zur Verfügung.



Portion zu groß?

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen. 1 EUR.
Für Qualität und Haltbarkeit nach Verlassen unseres Hauses
übernehmen wir keine Haftung.



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Kuchen

Apfelkuchen / Heidelbeer-Käsekuchen / Zwetschkengucken 1,3,5,7,8

Stück Kuchen 4,50 EUR

Schälchen Sahne 0,50 EUR

Gönnen Sie sich dazu eine unserer aromatischen Kaffee- und Teespezialitäten und lassen Sie den Moment in aller Ruhe ausklingen.

Salate

Frühlingssalat

bunt gemischt, mit hausgemachten Kräutercroûtons und gerösteten Nüssen

1,3,7,8,9,10

8,50 EUR



Große Salatschale der Saison

mit marktfrischen Salaten, aromatischen Kräutern, knusprigen Croûtons, gerösteten Nüssen und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

12,50 EUR



Bowl mit lauwarmem Ziegenkäse

mit Nüssen, Trüffelhonig und Feld- & Wildkräutersalat an feiner Preiselbeer-Vinaigrette

1,3,5,6,7,9,10

18,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Herzhafter Flammkuchen "Elsässer Art"

hausgemacht mit Schmand,
Zwiebeln und knusprigem Speck

1,7,8,9

14,00 EUR



Vegetarischer Flammkuchen "Frühling"

hausgemacht mit feinem Schmand,
Spargelstücken, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9

14,00 EUR



Der badische Dreiklang

Omas klassischer Wurstsalat
mit Bibiliskäse und Frühlingszwiebeln,
Brot oder Bratkartoffeln

1,7,9,10

16,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Silberwald Toast

Schweinesteak auf geröstetem Toast, mit Schinken,
Champignons und geräuchertem Speck,
überbacken mit Cheddar,
Sauce à la Crème mit Estragonaroma
und kleinem Salatbouquet

1,7,8,9, 10

23,50 EUR



Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus und Preiselbeeren,
wahlweise mit Kartoffelsalat und Schnittlauch
oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Elztäler Bauernbratwürste

in würziger Biersauce mit roten Zwiebeln,
knusprigem Thymian und Brätele,
serviert mit einem 0,3l Glas unseres hausgebrauten Bieres
nach Wahl aus der Silberkönig-Brauerei

7,9,10,17,18

21,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Pure Tradition - der Schwarzwald Becher

Vanille- und Schokoladeneis mit Schattenmorellen,
verfeinert mit Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne 1,7,8,9

8,50 EUR



Das Gackern der Henne

Schokoladen- und Walnusseis, verfeinert mit Eierlikör,
knusprigen Streuseln und einer feinen Hippe 1,3,7,8

8,50 EUR



Das Fröchtchen-Dessert

Fruchtiges Eis und frische Fröchtchen,
Sahne und Grand Manier.
Erfrischend an heißen Tagen. 1,3,7,8

8,50 EUR



Apfelstrudel Tiroler Art

Warmer Apfelstrudel mit Walnusseis,
gerösteten Mandelblättchen auf Schlagobers.
Man riecht die Berge Tirols. 1,3,7,8

9,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Sorbet-Träume

Dreierlei erlesene Sorbets mit frischen Früchten

1,3,7

8,50 EUR



Eine Kugel Sorbet

1,3,7

3,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln mit Sahne

1,3,7

7,00 EUR

7,50 EUR



Eine Kugel Eis mit Sahne

1,3,7

2,50 EUR

3,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Vorspeisen

Mild geräucherter Lachs

auf einer Mischung aus
Zitronenöl und mildem Essig der Passionsfrucht,
Sahnemeerrettich, Kapern,
fein gewürfelte Zwiebeln und Weißbrot

1,4,7,10

15,50 EUR



Pasta alla Bruschetta

Spaghetti al dente
in einer aromatischen Sauce
aus sonnengereiften Kirschtomaten,
frischen Kräutern und Mozzarellaperlen,
verfeinert mit mediterranen Akzenten

1,7

20,50 EUR

Suppen

Cremiges Kartoffelrahmsüppchen

mit zarter Einlage von geräuchertem Forellenfilet

4,7,17

9,00 EUR



Regionales Bärlauchsüppchen

mit Kräutercroûtons

4,7,17

8,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Hauptgänge

Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus und Preiselbeeren,
wahlweise mit Kartoffelsalat und Schnittlauch
oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

an feiner Sauce à la Crème mit Champignons,
serviert mit Vichykarotten,
Blumenkohlröschen und Haselnussspätzle

1,3,7,8,9

27,00 EUR



Geschmortes Ragout von der Hirschkalbskeule

an Apfel-Rotkraut, Kastanien
und mit Preiselbeer gefüllter Babybirne,
dazu Butterspätzle

1,4,7,10

32,00 EUR



Rosa gebratenes Rumpsteak

mit einer Sauce von grünem Pfeffer,
Gemüsebouquet
und gebratenen Macaire Kartoffeln

1,3,9

35,50 EUR



Zanderfilet

in Butter gebraten,
auf cremigem Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln

1,4,7

28,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Salatevariationen

Frühlingssalat

bunt gemischt, mit hausgemachten Kräutercroûtons
und gerösteten Nüssen

1,3,7,8,9,10

8,50 EUR



Salatschale

mit marktfrischen Salaten,
aromatischen Kräutern,
knusprigen Croûtons, gerösteten Nüssen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

12,50 EUR

Bitte wählen Sie zur Salatschale:

- | | | |
|--|-------|-----------|
| • Schnitzel Wiener Art 120g | 1,3,7 | 12,00 EUR |
| • Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter 160g | 9 | 19,50 EUR |
| • Gebratenes Lachsfilet 100 g | 1,4,9 | 14,00 EUR |
| • Portion Pommes frites | | 4,50 EUR |
| • Portion Butterspätzle | 1,3,7 | 4,50 EUR |



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle

mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler,
verfeinert mit goldbraunen Röstzwiebeln

1,3,7

16,50 EUR



Vegetarischer Flammkuchen "Frühling"

hausgemacht mit feinem Schmand,
Spargelstücken, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9

14,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Bowls & Burger

Bowl mit lauwarmem Ziegenkäse

mit gerösteten Nüssen, Trüffelhonig
und Feld- & Wildkräutersalat
an feiner Preiselbeer-Vinaigrette

1,3,7,8,9,10

18,00 EUR



Frühlingsbowl

Arrangement von Avocado und Garnelen
mit feiner Cocktailsauce
auf marktfrischen Salaten

1,2,3,7,8,9,10

18,50 EUR



Gourmet Burger "Silberkönig"

mit saftigem Rind- und Schweinefleisch,
cremigem Cheddar und Wildkräutersalat
im goldbraunen Brioche-Bun
mit Trüffel-Aioli

1,3,7,8,9,10

21,00 EUR

Bitte wählen Sie zum Burger:

Pommes frites

4,50 EUR

Süßkartoffelchips

5,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte **18-21 Uhr**

Desserst

Crème brûlée

mit erlesenen Sorbets auf feinem Fruchtsaucenspiegel,
Erdbeer-Rhabarberkompott

1,3,7

13,50 EUR



Kaiserschmarrn-Quartett

verfeinert mit Mandelblättchen,
cremigem Vanilleeis,
hausgemachtem Zimt-Apfelmus
und lauwarmen Zwetschgenröster

1,3,7,8

14,50 EUR



Sorbet-Träume

Dreierlei erlesene Sorbets mit frischen Früchten

1,3,7

8,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln
mit Sahne

1,3,7

7,00 EUR
7,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Frühstücks-Varianten

Genießer Frühstück - der perfekte Start in den Tag

Täglich von 7-10 Uhr

verwöhnen wir Sie mit unserem reichhaltigen und abwechslungsreichen Frühstücksbuffet
Inkl. diverser Heißgetränke, Säfte vom Buffet und Wasser (medium, still und perlend)

20,- EUR Erwachsene

15,- EUR bis einschließlich 12 Jahre

Kinder unter 6 Jahre speisen gratis

Schlafmützen Frühstück - für Langschläfer

Sonntags & Feiertags von 10:30 - 13:00 Uhr

Sonntags und Feiertags verwöhnen wir Sie mit unserem Vital-Frühstücksbuffet.

Zusätzlich zu unserem reichhaltigen Angebot finden Sie warme Schmankerl vor.

Inkl. diverser Heißgetränke, Säfte vom Buffet und Wasser (medium, still und perlend)

An den Sonntagen

25,- EUR Erwachsene

15,- EUR bis einschließlich 12 Jahre

Kinder unter 6 Jahre speisen gratis

An den Feiertagen

30,- EUR Erwachsene

20,- EUR bis einschließlich 12 Jahre

Kinder unter 6 Jahre speisen gratis



Allergenverzeichnis

In unseren Gerichten können sich folgende Bestandteile befinden:

Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und Erzeugnisse daraus.
- 2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- 3 Eier und Erzeugnisse daraus.
- 4 Fisch und Erzeugnisse daraus.
- 5 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- 6 Soja und Erzeugnisse daraus.
- 7 Milcheiweiß, einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus.
- 8 Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus. (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Queensland-, sowie Macadamianuss und Pistazie)
- 9 Sellerie und Erzeugnisse daraus.
- 10 Senf und Erzeugnisse daraus.
- 11 Sesam und Erzeugnisse daraus.
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite. Mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l und Erzeugnisse daraus.
- 13 Lupine und Erzeugnisse daraus.
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische und Erzeugnisse daraus.

Zusatzstoffe:

- 15 Geschmacksverstärker
- 16 Farbstoffe
- 17 Antioxidationsmittel
- 18 Konservierungsstoffe
- 19 Süßstoff

Bei Unverträglichkeiten oder sollten sich Fragen ergeben, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.