

# WÄLDER:Speisekarte von 15 - 17 Uhr

Zu allen Salaten und Suppen reichen wir nach  
alter Tradition gebackenes Brot

<b>Beilagen-Salat</b>	<b>7,90 €</b>
Knackig frischer Blattsalat mit saisonalen Rohkost-Gemüsesalaten Kernen und Hausdressing	
<b>Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]</b>	<b>6,90 €</b>
Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind mit hausgemachten Flädle und Marktgemüse vom Kaiserstuhl	
<b>Fruchtige Winter-Möhrensuppe</b>  vegan	<b>7,90 €</b>
mit knusprigen Ortenauer Seitanwürfeln, Kürbiskernöl und Zimt	
<b>Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind</b>	<b>9,90 €</b>
mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	
<b>Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte]</b>	<b>13,90 €</b>
Knackig frischer Blattsalat mit Rohkost-Gemüsesalaten, Kartoffelsalat und Hausdressing	
<b>Schwarzwälder Salatblatte [Salatplatte] mit geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet</b>	<b>24,90 €</b>
<b>WÄLDER:Wurschtsalat [WÄLDER:Wurstsalat]</b>	<b>12,90 €</b>
Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln, dazu frisches Brot	
<b>WÄLDER:Wurschtsalat mit Chäs [WÄLDER:Wurstsalat mit Käse]</b>	<b>13,90 €</b>
Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln, dazu frisches Brot	
<b>Gebackenes Linsenlaible</b>  vegan	<b>14,90 €</b>
auf Gemüsesoße	
<b>Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein</b>	<b>18,90 €</b>
vom Schweinerücken, dazu Bomm Frizz [Pommes]	
<b>WÄLDER:Muuldäschle [WÄLDER:Maultaschen]</b>	<b>18,90 €</b>
handgemacht, mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln und zerlassener Bröselbutter	
<b>WÄLDER:Veschperbrett [WÄLDER:Vesperbrett]</b>	<b>18,90 €</b>
Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck, dazu frisches Brot und Butter	