

Regionale Süddeutsche Spezialitäten

Badisches Bauernomelette
gefüllt mit Rösti, Speck, Zwiebeln & Ei – mit Käse überbacken
& als Vorspeise ein gemischter Salat
10,50 €

Geschnetzelte Leber nach Schwäbischer Art
serviert mit saurer Sauce, Bratkartoffeln & kleiner Gemüseauswahl
12,50 €

Rinderroulade nach Hausfrauen Art
an Madeirasauce, dazu Kartoffelkroketten &
als Vorspeise ein gemischter Salat
15,50 €

Rahmschnitzel von der Pute an unserer beliebten Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat
13,00 €

Paniertes Schnitzel (wahlweise vom Schwein oder von der Pute)
serviert mit Pommes frites & gemischtem Salat
13,00 €

Putenschnitzel Abruzzen
mit Tomatenscheiben & Mozzarella überbacken
dazu Nudeln & gemischter Salat
13,50 €

Für den kleineren Hunger

Alle Gerichte gerne auch als reduzierte Portion – Reduktion € 2,50/Gericht

Hochrhein & Hotzenwald – Etwas aus der Geschichte

Im Hotzenwald lebten schon immer etwas eigenwillige Menschen: Holzhauer, Hotzen
(so hießen alemannisch die Bauern mit ihren kleinen Höfen) und Salpeterer.

Diese kratzen das Salpeter-Salz von den Wänden der Ställe ab, weil man es fürs Schießpulver
brauchte. Diese "freien, keiner Obrigkeit untertanen Leut", wie der österreichische Waldvogt sie
beschimpfte (bis 1808 gehört das Gebiet den Österreichern), hatten besondere Rechte. Als man
ihnen diese im 18. Jahrhundert streitig machte, begehrten sie auf. Ihr Held war Johann Fridolin
Albiez, der Salpeter-Hans.