

## ÜBERRASCHUNGS-MENU

Es gibt was es gibt!

Mittags bis 13:00 Uhr | Abends bis 21:00 Uhr

3 Gänge 62,00 | Vegan 52,00 

4 Gänge 79,00 | Vegan 64,00 

## VORSPEISEN

**Gemischte Blattsalate** mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 8,90 

**Unsere Tagessuppe** | 8,50 

**Flädle Suppe** | 9,50

**Badischer Feldsalat an Kartoffeldressing** mit Speck und Crôutons | 12,80

**Tatar von der Rinderhüfte** mit Kimchi Salat und Frühlingslauch | 19,80

**Kalbszunge - gebacken, als Salat und in Aspik** mit Coleslaw und Preiselbeeren | 19,00



Lust auf Wein? Hier geht es zur Weinkarte

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

## METZGETE WOCHEN 07. - 19.10.2024

**Blut- und Leberwurst von Kaisers Wurststube aus Görwihl**

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | 22,00

**Schlachtplatte für zwei Personen**

Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Bratwurst  
mit Meerrettichsauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree | p.P. 24,50

**Kesselfleisch „Mättle Art“**

mit Asia Gemüse, eingelegtem Ingwer und Quetschkartoffeln | 24,00

**Kesselfleisch Klassisch**

mit Meerrettich Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree | 22,00

**Hotzenwälder Bauernbratwurst** mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree | 19,50

**Gebratenes Adlerfischfilet**

mit Rahm-Sauerkraut, Schupfnudeln und Beurre Blanc | 30,00

## MÄTTLE KLASSIKER

**Gebratener Kürbis**

mit Sonnenblumenkernen und eingelegtem Kürbis | 24,00 

**Forelle - im Ganzen gebraten** mit Zitronengras Butter und Gemüse Pakoras | 27,00

**Wiener Schnitzel** mit Kartoffel Gurken Salat oder Pommes | 29,50

**Gemüse Vesperplatte** – gegrillt, gebacken und eingelegt

Hummus und geröstete Focaccia | 17,00 

**Kalbsleberscheibe** mit karamellisiertem Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree | 28,50

 Vegan

 Vegetarisch