



Ich bin nur ein Text auf der Speisekarte...

aber Sie dürfen mich trotzdem gerne lesen

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Zum Kuckuck“ der Familie Schwarzwälder.

Wie es bereits der Name vermuten lässt, beziehen wir uns auf die traditionelle, gut bürgerliche Küche aus unserer Heimat, dem Schwarzwald.

Hierbei liegt uns die authentische und ehrliche, schwarzwälderisch-badisch-schwäbische Küche unserer Großeltern am Herzen.

Unsere Speisen sollen aber nicht statisch und altbacken wirken, sondern werden mit modernen Komponenten verfeinert und somit der heutigen Zeit angepasst.

Wir achten hierbei auf den regionalen Charakter der Herkunft unserer Produkte und verarbeiten unsere Lebensmittel in Facharbeit nach altem handwerklichem Geschick.

Wir freuen uns darauf, Sie von unserer zunftgemäßen Kunst zu überzeugen und Ihnen hierbei eine herzerwärmende und genussvolle Zeit in unserem Restaurant bieten zu können;

so wie früher bei Oma und Opa.

Wir wünschen „en Guete!“



Vorspeisen

- „Salädle“** 6,50€
bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkost- und Mix-Salaten, auf Wunsch mit frischem Baguette ^{((A1), J, 2, 6, 8, 10)}
- Flädlesuppe** 6,50€
selbstgemachte Pfannkuchen-Streifen
in eigens hergestellter Rinderkraftbrühe ^(A1, C, G, 7, 10)
- Maultaschensuppe** 7,20€
kleine, selbstgemachte Suppenmaultaschen in eigens hergestellter Rinderbrühe und einem Röstzwiebeltopping ^(A1, C, L, 6, 7, 10)
- Selbstgemachte Flammkuchenzigarren** 10,50€
mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck und Bergkäse-Käse-Mix
an hausgemachtem Kräuter-Schmand-Dip ^(A1, G, 2, 7, 10, 15)



Salate

Salatteller „Zum Kuckuck“

Großer, bunt gemischter Salatteller 10,90€
aus Rohkost- und Mix-Salaten, an unserem Hausdressing ^(A1, J, L, M)

Großer, bunt gemischter Salat 17,50€
aus Rohkost- und Mix-Salaten, mit Putenstreifen ^(J, L, M, 6, 7, 10)

Großer, bunt gemischter Salat 17,90€
aus Rohkost- und Mix-Salaten, mit Zanderknusperle ^(A1, C, J, L, M, 2, 6, 7, 10, 16)

Alle unsere Salate werden mit unserem selbstgemachten Hausdressing angemacht. Dieses wird klassisch mit Essig, Öl, Alpirsbacher Klostersenf, Zwiebeln und Kräutern zubereitet und abgeschmeckt.



Wurstsalate

Klassischer Wurstsalat mit Brot 11,50€

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln,
Tomate und verschiedenen Rohkostsalaten (A1, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Klassischer Wurstsalat mit Brägele 14,50€

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln,
Tomate und verschiedenen Rohkostsalaten,
dazu selbstgemachte Brägele (A1, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Elsässer Wurstsalat mit Brot 12,50€

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln,
Tomate, Emmentalerkäse und verschiedenen Rohkostsalaten
(A1, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Elsässer Wurstsalat mit Brägele 15,50€

frische Lyonerstreifen mit Essiggurken, garniert mit Zwiebeln,
Tomate, Emmentalerkäse und verschiedenen Rohkostsalaten,
dazu selbstgemachte Brägele (A1, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Unsere Wurstsalate werden mit Essig, Öl, Alpirsbacher Klostersenf, Zwiebeln, Kräutern,
Alpirsbacher Bierbalsamico und Paprikagewürz zubereitet & abgeschmeckt.



Klassiker aus Oma's Küche

Selbstgemachte Schwäbische Linsen 16,90€

mit einem Päärle Villingerle (Saitenwürstle), Linsen klein: 13,90€

und frischen, selbstgemachten Spätzle, dazu eine Salatgarnitur

und Alpirsbacher Klostersenf (A1, C, I, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Oma Ediths Kässpätzle 15,90€

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder klein: 13,90€

aus frischen, selbstgemachten Spätzle und einer Bergkäse-

Käse-Mischung, garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze,

dazu eine Salatgarnitur (A1, C, G, J, 2, 7, 10, 15)

Schwarzwälder Allerlei 28,90€

eine selbstgemachte Maultasche mit zwei gebratenen Schweinefilets

und Kässpätzle, garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze, dazu eine

Salatgarnitur - auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl* gratis

(A1, C, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 15)

Selbstgemachte Maultaschen 18,90€

gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Spinat, klein: 16,90€

garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze, Beilage nach Wahl,

dazu eine Salatgarnitur und einer Soße nach Wahl* (A1, C, J, L, 2, 6, 7, 10)



*Für viele unserer Gerichte stehen Ihnen folgende Beilagen & Soßen zur Verfügung. Wählen Sie gerne zwischen:

Pommes Frites

Spätzle ^(A1, C, G)

Brägele ⁽¹⁰⁾ / Brägele mit Speck ^(10,15)

saisonales Gemüse ⁽¹⁰⁾

gemischter Salat ^(J, L, 6)

Kartoffelsalat ^(J, 10)

Kässpätzle ^(+3,50€ / A1, C, G, 10)

Bratensoße ^(L, M)

Rahmsoße ^(G, L, M)

Champignon-Rahmsoße ^(A1, G, L, M)

Pfeffer-Rahmsoße ^(G, L, M, 2)

Speck-Kirsch-Soße ^(L, M, 2, 6, 10, 15)

Steak-Spezialitäten

Argentinisches Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter 31,50€
ca. 230 Gramm vom argentinisches Black Ranch Roastbeef
mit saisonaler Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl ^(G, L, 2, 6, 7, 10)

Zwiebelrostbraten aus argentinischem Roastbeef 32,50€
ca. 230 Gramm vom argentinisches Black Ranch Roastbeef
mit selbstgemachten Röstzwiebeln, einer Gemüse garnitur,
Beilage und Soße nach Wahl ^(A1, L, 6, 7, 10)

Wir setzen auf Qualität und beziehen daher unser Rindfleisch von unserem Villingen Lieferanten Estilio Argentino.



Schwein

Schweineschnitzel paniert ^(**) 18,90€

mit Beilage und einer Soße nach Wahl, klein: 16,90€

dazu eine bunte Salatgarnitur (A1, C, J, 2, 6, 7, 10)

Bauernschnitzel ^(**) 21,90€

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenem Speck und klein: 18,90€

Spiegelei, Beilage & Soße nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur

(A1, C, J, L, 2, 6, 7, 10, 15)

Cordon Bleu ^(**) Schwarzwälder Art 26,90€

vom Schwein, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse,

Beilage und Soße nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur

(A1, C, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 15)

Schweinelendchen 23,90€

Schweinefilet-Medaillons mit frischen, selbstgemachten klein: 21,90€

Spätzle an einer Pilzrahmsoße und saisonaler Gemüse garnitur

Auf Wunsch mit gebratenem Speck (+2,00€)

(A1, C, G, L, 7, 10)

^(**) auch Glutenfrei erhältlich: +1,00€



Pute

Putensteak mit selbstgemachter Kräuterbutter 19,90€
dazu eine Beilage nach Wahl und eine Salatgarnitur klein: 17,90€
(G, J, L, 2, 6, 7, 10)

Putenschnitzel ^(**) paniert 19,90€
mit einer Beilage & Soße nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur klein: 17,90€
(A1, C, J, 2, 6, 7, 10)

(**) auch Glutenfrei erhältlich: +1,00€

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 13,90€
an einer bunt gemischten Salatbeilage (G, J, L, M, 2, 6, 10)

Ofenkartoffel mit saisonalem Gemüse 16,90€
an einem gemischten Salat
und selbstgemachtem Kräuterschmand-Dip (G, J, L, M, 2, 6, 10)

Ofenkartoffel mit Räucherlachs 18,90€
an einem bunt gemischten Salat und Sahne- Meerrettich
(D, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10, 16)



Unsere Burger

Kässpätzle-Burger 23,90€

Burgerbrötchen bestrichen mit selbstgemachtem Kräuterschmand, belegt mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 160 Gramm) und Salat sowie frischen selbstgemachten Kässpätzle und Speck-Zwiebel-Schmelze, gereicht mit Pommes Frites, dazu eine Salatgarnitur (A1, A5, C, G, J, L, 2, 6, 7, 10, 15)
auf Wunsch vegetarisch: +2,00€

Vegetarischer Geiß-Burger 23,90€

Burgerbrötchen bestrichen mit einer Feigen-Honig-Senfsoße, belegt mit gebratenem Ziegenkäse, Salat und Preiselbeeren, gereicht mit Pommes Frites, dazu eine Salatgarnitur (A5, G, J, L, M, 1, 2, 6, 10, 16)

Veganer Kuckuck-Burger 23,90€

Burgerbrötchen bestrichen mit einer veganen Limetten-Mayonnaise, belegt mit einem veganem Patty, Salat und Grillgemüse, gereicht mit Pommes Frites, dazu eine Salatgarnitur (A5, F, J, L, 1, 2, 6, 10, 16)

Wir servieren unsere Burger mit Burger-Brötchen der Villinger Bäckerei Beha.



Vegetarisch & Vegan

Vegane Flädlesuppe 6,50€

selbstgemachte vegane Pfannkuchen-Streifen
in eigens hergestellter Gemüsebrühe (A1, F, L, M, 6)

Veganes Schnitzel paniert 18,90€

auf Pflanzenbasis, Beilage nach Ihrer Wahl, klein: 16,90€
dazu eine Salatgarnitur (A1, I, J, L, M, 1, 2, 6, 10, 16)

Veganes Züricher Geschnetzeltes 21,90€

selbstgemachtes Züricher Geschnetzeltes auf Haferbasis
mit Sojafleisch und frischen Champignons, Beilage nach Ihrer Wahl,
dazu eine Salatgarnitur (A4, F, J, 2, 6, 7, 16)

Vegetarische Schwäbische Linsen 17,90€

mit frischen, selbstgemachten Spätzle & vegetarischer Soja-Wurst,
dazu eine Salatgarnitur, mit Klostersenf (A1, C, F, I, J, L, 2, 6, 7, 10, 16)

Vegetarische Oma Edith's Kässpätzle 15,90€

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder klein: 13,90€
aus frischen, selbstgemachten Spätzle mit einer Bergkäse-Käse-Mischung,
garniert mit einer Zwiebelschmelze dazu eine Salatgarnitur

(A1, C, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10)



Hausgemachte vegetarische Maultaschen 18,90€
gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, garniert mit einer Zwiebelschmelze, Beilage nach Wahl, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis (wir empfehlen unsere vegetarische Pilzrahmsoße) (A1, C, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10) klein: 16,90€

Gebratener Ziegenkäse 16,90€
an einer Feigen-Senf-Honigsoße, dazu einen gemischten Salat
(G, J, L, M, 2, 6, 8, 10, 16)

Extras

Selbstgemachte Kräuterbutter	1,50€
Hausgemachter Kräuterschmand	1,50€
Portion Alpirsbacher Klostersenf	1,50€
Ein „Villingerle“ (Metzgerwurst)	3,50€
Ein Paar „Villingerle“	6,50€
Flammkuchenzigarre (1Stk.)	2,50€
Ein Spiegelei	1,50€
Sojawurst	6,50€
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,50€



Bestellen Sie gerne zur Ergänzung Ihrer Speisenauswahl

Unsere Beilagen

Pommes Frites	5,50€
Selbstgemachte Spätzle ^(A1, C, G)	5,50€
Brägele (Bratkartoffeln) ⁽¹⁰⁾	5,50€
Speck-Brägele (Bratkartoffeln mit Speck) ^(10, 15)	5,50€
Saisonales Gemüse ⁽¹⁰⁾	5,50€
Selbstgemachter Kartoffelsalat ^(1, 10)	5,50€

Unsere Soßen

Bratensoße ^(L, M)	2,00€
Rahmsoße ^(G, L, M)	2,50€
Champignon-Rahmsoße ^(A1, G, L, M)	3,00€
Pfeffer-Rahmsoße ^(G, L, M, 2)	3,00€
Kirsch-Speck-Soße ^(L, M, 2, 6, 10, 15)	3,00€



Unsere Flammkuchen

Elsässer Art 10,90€

mit roten Zwiebeln & Schwarzwälder Speck (A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Schwarzwälder Art 12,90€

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck &
Bergkäse-Käse-Mischung (A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Bauern Art 13,90€

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Brägele &
Bergkäse-Käse-Mischung (A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Winzer Art 16,90€

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck,
Weintrauben & Ziegenkäse (A1, G, 2, 7, 10, 15, 16)

Italienische Art 14,90€

mit Tomate, Mozzarella, Pesto & frischem Basilikum (A1, G, 2, 6, 10, 16)

Kässpätzle Flammkuchen 15,90€

mit frischen, selbstgemachten Spätzle, Bergkäse-Käse-Mischung &
Röstzwiebeln, wahlweise mit Speck (A1, C, G, 2, (7,) 10, 15)



„Herrgottsbescheisserle“ Flammkuchen	17,90€
mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, selbstgemachter Maultasche in Scheiben & Bergkäse-Käse-Mischung auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich (A1, C, G, L, 2, 6, 7, 10)	
Mediterraner Flammkuchen	15,90€
mit roten Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Oliven und Ziegenkäse (A1, G, L, M, 2, 6, 10, 16)	
Kuckuck Flammkuchen	15,90€
mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, wahlweise mit Speck (A1, G, L, M, 1, 2, 6, (7), 10, (15), 16)	
Veganer Flammkuchen	14,90€
mit roten Zwiebeln, Tomate, Paprika, Zucchini & Champignons auf veganem Schmand (A1, F, L, 10, 16)	
Chili-Cheese-Flammkuchen (scharf)	16,90€
Mit roten Zwiebeln, Jalapeños, Blauschimmelkäse, Berg- und Emmentaler Käse Mischung, sowie Paprikapulver (A1, G, L, M, 2, 6, 7, 10, 16)	
Süßer Flammkuchen	14,90€
mit Apfel, Zimt, Zucker & Honig (A1, G, L, 2, 6, 16)	

Unsere selbstbelegten Flammkuchen sind auch über die
Küchen-Öffnungszeiten hinaus verfügbar



Ebbes Süßes

Jedes einzelne Dessert wird liebevoll von unserer Chefin Janine Schwarzwälder persönlich hergestellt und im Glas serviert.

Schwarzwälder Kirschtorte mit Alkohol 8,90€
Sahne-Mascarpone-Crème, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen,
Schokoladenraspeln und Kirschwasser (A1, C, G, L, M, 2, 6, 10, 16)

Schwarzwälder Kirschtorte ohne Alkohol 8,90€
Sahne-Mascarpone-Crème, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen
und Schokoladenraspeln (A1, C, G, M, 2, 6, 10, 16)

Dunkle Schokoladen-Crème 8,90€
Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Crème und Löffelbiskuit
(A1, C, G, H2, M, 2, 6, 10, 16)

Weißer Schokoladen-Crème 8,90€
Weiße Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Crème, Löffelbiskuit
und Mandarinen (A1, C, F, G, M, 1, 2, 6, 10, 16)

Vegane Crème auf Maracuja-Spiegel 8,90€
Vegane Crème auf Haferbasis mit einem Hauch Zitrone
auf einem Maracujaspiegel (A4, 6, 16)



Nährstoff-Informationen

- A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamst oder Hybridstämme davon)
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch (einschließlich Laktose)
 - H Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pecannuss, H6 Parnass, H7 Pistazien, H8 Macadamianuss und H9 Queenslandnuss)
 - I Sellerie
 - J. Senf
 - K. Sesamsamen
 - L. Schwefeldioxid und Sulfite
 - M. Lupinen
 - N. Weichtiere
-
- 1 mit Farbstoff(en)
 - 2 mit Konservierungsstoff(en)
 - 3 koffeinhaltig
 - 4 Chininhaltig
 - 5 mit Süßungsmitteln
 - 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
 - 7 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 8 mit Antioxidationsmitteln
 - 9 geschwefelt
 - 10 mit Phosphat
 - 11 geschwärzt
 - 13 mit Taurin
 - 14 gewachst
 - 15 Nitritpökelsalz
 - 16 mit Geschmacksverstärker

Unsere Produkte können Spuren von Paprika, Gluten, Sellerie und Nüssen enthalten.
Wir würzen unser Fleisch, sowie unsere Brägele mit Paprika, Salz und Pfeffer, unsere Pommes mit Salz und Paprika.
Sollten Sie dennoch Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unseren Service.