



Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Dijon Senf Dip und Salatbeilage.	€	8,0
Feldsalat, Kracherle, Schwarzwälder Speck Würfel und Trauben	€	8,5
Zucchini Carpaccio, Olivenöl-Zitronen Vinaigrette, Pinienkerne, roter Pfeffer und Ruccola	€	7,8



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

Salate

Salat	-Classic-	€	12,5
Bunte Blattsalate, Karottenstifte, Gurken, Tomaten, Rote Bete, Weißkraut, Peperoni, Trauben, Rucola und Brot			
Salat	-Burrata-	€	14,5
Bunte Blattsalate, Feldsalat, Rucola, Tomate, Rote Bete, Burrata und Brot			
Feldsalat	-Ente-	€	16,5
Feldsalat, Rucola, Kracherle, Tranchen von der Entenbrust, Weintrauben, Brot			



DIE APPENMÜHLE

MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

3 Röstitaler mit Räucherlachs und Zitronen Ricotta Creme an kleinem Salatbouquet mit roten Zwiebeln und Dill	€	19,0
Polnische Kohlrouladen, gefüllt mit Fleisch und Reis, Tomatensoße, dazu gekochte Kartoffel	€	17,5
Tagliatelle Pilzrahmsoße, Cherrytomaten, Rucola, und Parmesan	€	15,5
Drei gebratene Maultaschen in frischer Pilzrahmsoße	€	18,5



DIE APPENMÜHLE
MEHR ALS NUR EIN AUSFLUGSLOKAL

2 Schnitzel Wiener Art mit Bratensoße Pommes oder Spätzle oder Bratkartoffel inkl. Beilagensalat	€	19,8
Schnitzele mit Pommes und Soße	€	16,8
Cordon Bleu reichlich gefüllt mit Käse und Schinken Bratensoße, Pommes Frites -Ganzjahresklassiker-	€	24,5
Ochsenbacken -langsam geschmort- Braten-Rotweinsoße, polnische Klößchen oder Spätzle und Rotkraut	€	25,8
Entenbrust -Sous Vide- gegart auf der Haut gebraten, Rotwein Braten Jus, polnische Klößchen und Rotkraut	€	23,8
Beilagensalat	€	4,8
Rote Bete Salat	€	3,5
Portion Soße	€	2,5
Brot extra	€	1,5
Beilagen -Spätzle, Pommes, Bratkartoffel, Gemüse , Klöße-	€	5,0



Dessert geht immer

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Früchten, Puderzucker und Minze	€	7,5
---	---	-----

Espresso	€	2,30
----------	---	------

Brennerei Scheibel

Lava Mandarine	2cl	€	4,5
Zibärtele	2cl	€	4,5
Woodka	2cl	€	4,5

Schwarzwaldbrennerei Schladerer

Himbeere	2cl	€	3,9
Mirabell	2cl	€	3,9
Kirsch	2cl	€	3,9