



Vorspeisen (Starter)

Salädle (*small mixed salad*)

kleiner bunt gemischter Salat, auf Wunsch mit frischem Baguette

Flädlesuppe (*pancake strips soup*)

dünne selbstgemachte Pfannkuchenstreifen in selbstgemachter Fleischbrühe

Maultaschensuppe (*swabian ravioli soup*)

selbstgemachte Maultaschen in selbstgemachter Fleischbrühe

Tomatencreme Suppe (*tomato cream soup*)

Vegetarische Tomatencreme Suppe

Selbstgemachte Flammkuchenzigarren (*homemade tarte flammée cigars*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck und Käse an hausgemachtem Kräuter-Schmand-Dip

Salatvariationen

Salate (Salad)

Salatteller „Zum Kuckuck“

- großer gemischter Salat wahlweise mit:
- frittierte Champignons mit zweierlei Panade
- Putenstreifen
- mit Zanderknusperle

salad plate „Zum Kuckuck“

- large mixed salad optionally:
- with fried mushrooms
- with turkey strips
- with zander crispy

Wurstsalate (Sausage Salade)

Klassischer Wurstsalat im Salatnescht mit Brot

(*classic sausage salad in a salad nest with bread*)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomate auf einem Salatnescht

Klassischer Wurstsalat im Salatnescht mit Brägele

(*classic sausage salad in a salad nest with fried potatoes*)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomate auf einem Salatnescht mit Selbstgemachten Brägele

Elsässer Wurstsalat im Salatnescht mit Brot

(*alsatian sausage salad in a salad nest with bread*)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomaten mit Bergkäse auf einem Salatnescht

Elsässer Wurstsalat im Salatnescht mit Brägele

(*alsatian sausage salad in a salad nest with fried potatoes*)

frische Lyonerstreifen mit Gurken garniert mit Zwiebeln und Tomaten mit Bergkäse auf einem Salatnescht mit selbstgemachten Brägele



Klassiker aus Omas Küche (Classics from grandma's kitchen)

Selbstgemachte Schwäbische Linsen mit Villingerle

(homemade swabian lentils with string sausages)

mit einem Pärle Villingerle (Saitenwürstle), frischen selbstgemachten Spätzle und selbstgemachten Linsen an einer Salatgarnitur, wahlweise mit Alpirsbacher Klostersenf

Selbstgemachte Maultaschen *(homemade swabian ravioli)*

gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Spinat dazu eine Speck-Zwiebelschmelze an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

Oma Ediths Kässpätzle *(grandma Ediths chees spaetzle)*

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder aus frischen selbstgemachten Spätzle mit einer Speck-Zwiebelschmelze an einer Salatgarnitur

Schwarzwälder Allerlei *(all sorts of black forest things)*

eine selbstgemachte Maultasche mit zwei gebratenen Schweinefilets an Käsespätzle aus frischen und selbstgemachten Spätzle, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

Schweinelenndchen *(pork tenderloin)*

Schweinefiletmedaillons mit frischen selbstgemachten Spätzle an Pilzrahmsoße und einer saisonalen Gemüsebeilage
Auf Wunsch mit gebratenem Speck (Aufpreis 2,00)

Fisch (Fish)

Zanderfilet *(fried pike-perch fillet)*

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse, dazu reichen wir eine Salatgarnitur

Burger (Burger)

Wir servieren unsere Burger mit Burger Buns der Villinger Bäckerei Beha.

Kässpätzle Burger, auf Wunsch vegetarisch (Aufpreis 2,00) *(chees spaetzle Burger)*

Burger bestrichen mit selbstgemachtem Kräuter Schmand, belegt mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 160 Gramm) und Salat sowie frischen selbstgemachten Oma Ediths Käsespätzle und Zwiebel-Speck-Schmelze an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Veganer Kuckuck Burger *(vegan cuckoo burger)*

Burger bestrichen mit einer selbstgemachten veganen Limetten-Mayonaise, belegt mit einem veganem Patty, Salat, Tomate und gebratener Zucchini an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Vegetarischer Geiß-Burger *(vegetarian goat burger)*

Burger bestrichen mit einer Feigen-Senfsoße, belegt mit gebratenem Ziegenkäse und karamellisiertem Apfel an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl



Steakspezialitäten vom argentinischen Angus Rind (Beef)

Argentinisches Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter (*roast beef with herb butter*)

ca. 230 Gramm vom argentinisches Black Ranch Roastbeef mit saisonaler Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl

Zwiebelrostbraten aus argentinischem Roastbeef (*onion roast beef*)

ca. 230 Gramm vom argentinisches Black Ranch Roastbeef mit einer Zwiebelschmelze, saisonaler Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl

Pute (Turkey)

Putensteak mit selbstgemachter Kräuterbutter (*turkey steaks with herb butter fan*)

an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

Paniertes Schnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (*breaded turkey schnitzel, gluten-free on request*)

an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

Schwein (Pork)

Mariniertes Holzfällersteak (ca. 250 Gramm) (*lumberjack steak*)

vom Schweinenacken mit einer Zwiebel-Speck-Pilz-Schmelze und Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Paniertes Schnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (*breaded schnitzel, gluten-free on request*)

an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis

Bauernschnitzel, auf Wunsch Glutenfrei (*farmer's schnitzel, gluten-free on request*)

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenem Speck & Spiegelei an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl

gratis

Cordon bleu à la Kuckuck, auf Wunsch Glutenfrei (*cordon bleu à la cuckoo, gluten-free on request*)

vom Schwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis



Vegetarisch & Vegan (Vegetarian & Vegan)

Vegane Flädlesuppe (*vegan pancake soup*)

selbstgemachte vegane dünne Pfannkuchenstreifen in selbstgemachter Gemüsebrühe

Vegetarische Maultaschensuppe (*vegetarian swabian ravioli soup*)

selbstgemachte vegetarische Maultaschenstreifen in selbstgemachter Gemüsebrühe

Veganes paniertes Schnitzel (*vegan breaded schnitzel*)

auf Pflanzenbasis an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Veganes Züricher Geschnetzeltes

auf Sojabasis, mit frischen Champignons an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

homemade vegan zurich sliced meat, side dish on your choice

Selbstgemachte Vegetarische Schwäbische Linsen

(*homemade vegetarian swabian lentils*)

mit frischen selbstgemachten Spätzle & vegetarischer Soja-Wurst an einer Salatgarnitur, wahlweise mit Klostersenf

Vegetarische Oma Ediths Kässpätzle

(*vegetarian grandma Edith's cheese spaetzle*)

nach einem alten Rezept von Oma Schwarzwälder aus frischen selbstgemachten Spätzle mit einer Zwiebelschmelze an Salatgarnitur

Selbstgemachte vegetarische Maultaschen

(*vegetarian homemade swabian ravioli*)

gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, dazu Zwiebelschmelze an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Vegetarisches Bauernschnitzel (*vegetarian farmer's schnitzel*)

Panierte selbstgemachte vegetarische Maultaschen gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, mit Spiegelei an einer Salatgarnitur, Beilage nach Wahl

Vegetarisches Schwarzwälder Allerlei (*all sorts of vegetarian black forest things*)

eine selbstgemachte vegetarische Maultasche mit saisonalem Gemüse an Käsespätzle aus frischen und selbstgemachten Spätzle, dazu eine Salatgarnitur, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis (wir empfehlen unsere vegetarische Pilzrahmsoße)

Gebratener Ziegenkäse (*fried goat cheese*)

an einer Feigen-Senf-Honigsoße, dazu einen gemischten Salat

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand (*baked potato with sour cream*)

an einem gemischten Salat

Ofenkartoffel mit saisonalem Gemüse (*baked potato with vegetables*)

an einem gemischten Salat und selbstgemachtem Kräuterschmand-Dip

Ofenkartoffel mit vegetarischer Pilzrahmsoße (*baked potato with mushroom cream*)

an einem gemischten Salat



Kuckuck Flammkuchen („French pizza“ from Alsace)

Wir belegen unsere Flammkuchen mit frischen Zutaten selbst. Sprechen Sie uns bei individuellen Wünschen gerne an.

Elsässer Art (*alsace style*)

mit roten Zwiebeln & Schwarzwälder Speck

Schwarzwälder Art (*black forest style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck & Käse

Bauern Art (*farmer's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Brätele & Käse

Winzer Art (*winemaker's style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Weintrauben & Ziegenkäse

Italieneischer Art (*italian style (vegetarian)*)

mit Tomate, Mozzarella, Pesto & frischem Basilikum

Kässpätzle Flammkuchen (*cheese Spaetzle Style (vegetarian) optionally with bacon*)

mit frischen selbstgemachten Spätzle, Käse & Röstzwiebeln, wahlweise mit Speck

Hergottsbescheisserle Flammkuchen (*hergottsbescheisserle style*)

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, selbstgemachte Maultasche in Scheiben & Käse auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

Mediterraner Flammkuchen (*mediterranean style (vegetarian)*)

mit roten Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Oliven und Ziegenkäse

Kuckuck Flammkuchen (*cuckoo style (vegetarian), optionally with bacon*)

mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, wahlweise mit Speck

Veganer Flammkuchen (*vegan style*)

mit roten Zwiebeln, Tomate, Paprika, Zucchini & Champignons auf veganem Schmand

Süßer Flammkuchen (*sweet style*)

mit Apfel, Zimt, Zucker & Honig



Ebbs Süßes (Sweet Things)

Schwarzwälder Kirschtorte mit Alkohol (*black forest cake with alcohol*)

(Sahne-Mascarpone-Creme, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen, Schokoladenraspeln und Kirschwasser)

Schwarzwälder Kirschtorte ohne Alkohol (*black forest cake without alcohol*)

(Sahne-Mascarpone-Creme, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen und Schokoladenraspeln)

Schokoladen Creme (*chocolate cream*)

(Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Creme und Löffelbiskuit)

Weißer Schokoladen Creme (*white chocolate cream with tangerine*)

(Weißer Schokoladen-Sahne-Mascarpone-Creme, Löffelbiskuit und Mandarinen)

Vegane Creme auf Maracujaspiegel (*vegan cream on passion fruit mirror*)

(Vegane Creme auf Haferbasis auf einem Maracujaspiegel)

Extras (Extras)

Selbstgemachte Kräuterbutter (*homemade herb butter*)

Selbstgemachter Kräuterschmand (*homemade sour cream*)

Portion Alpirsbacher Klostersenf (*monastery mustard*)

Ein Villingerle (Metzgerwurst) (*one sausage*)

Pärle Villinger (Metzgerwurst) (*two sausages*)

6 frittierte Champignons mit zweierlei Panaden (*fried mushrooms*)

Flammkuchenzigarre (einzeln) (*one tarte flambee cigar*)

Spiegelei (*fried egg*)

Unsere Beilagen (Our Supplements)

Pommes Frites (*french fries*)

Selbstgemachte Spätzle (*homemade spaetzle*)

Brätele (Bratkartoffeln) (*fried potatoes*)

Speck-Brätele (Bratkartoffeln mit Speck) (*fried potatoes with bacon*)

saisonales Gemüse (*vegetables*)

Kartoffelsalat (*homemade potato salad*)

gemischter Salat (*mixed salad*)

Unsere Soßenauswahl (Our Sauce Selection)

Bratensoße (*homemade gravy*)

Rahmsoße (*cream sauce*)

Champignonrahmsoße (*mushroom cream sauce*) (VEGETARISCH)

Kirsch-Speck-Soße (*cherry and bacon sauce*)

Pfeffer-Rahm-Soße (*pepper cream sauce*)