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“ 6,90€

bunt gemischter Salat aus verschiedenen Rohkost- und Mix-Salaten, auf Wunsch mit frischem Baguette ((A1), J, 2, 6)

Flädlesuppe 6,90€

selbstgemachte Pfannkuchen-Streifen
in eigens hergestellter Rinderkraftbrühe (A1, C, G, 7)

Maultaschensuppe 7,90€

selbstgemachte Suppenmaultaschen in eigens hergestellter Rinderbrühe (A1, C, L, 6, 7)

Selbstgemachte Flammkuchenzigarren 10,90€

mit roten Zwiebeln, Schwarzwälder Speck und Bergkäse-Käse-Mix an hausgemachtem Kräuter-Schmand-Dip (A1, G, M, 2, 7, 10, 15)

Salate

Salatteller „Zum Kuckuck“

Großer, bunt gemischter Salatteller 10,90€
aus Rohkost- und Mix-Salaten, an unserem Hausdressing ((A1), 2, 6, J, L, M)

Großer, bunt gemischter Salat 17,50€
aus Rohkost- und Mix-Salaten, mit Hähnchenstreifen ((A1), 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.

Kuckuck Spezialitäten

Selbstgemachte Schwäbische Linsen 16,90€

mit einem Päärle Villingerle (Saitenwürstle), Linsen klein: 13,90€
und frischen, selbstgemachten Spätzle,
dazu 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
(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
Auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl* gratis (A1, C, G, L, 2, 6, 7, 10, 15)

Selbstgemachte Maultaschen 20,90€

gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Spinat, klein: 17,90€
garniert mit einer Speck-Zwiebelschmelze,
Beilage und einer Soße nach Wahl* (A1, C, L, 2, 6, 7)

Kässpätzle-Burger 24,90€

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 (A1, A5, C, G, L, 2, 6, 7, 10, 15)
auf Wunsch vegetarisch: +2,00€

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

Pommes Frites
Spätzle (A1, C, G)
Brägele (L, 10) / Brägele mit Speck (10,15)
Kartoffelsalat (J)
gemischter Salat (J, L, 6)
Kässpätzle (+3,50€ / A1, 2, 7, C, G, 10)

Bratensoße (L, M, 7)
Rahmsoße (G, L, M, 7)
Champignon-Rahmsoße (A1, G, L, M)
Pfeffer-Rahmsoße (G, L, M, 2, 7)
Preiselbeer-Soße (L, M, 2, 6, 7)

Schwein

Schweineschnitzel paniert (**) 20,90€
mit Beilage und einer Soße nach Wahl (A1, C, L, 2, 6, 7, 10) klein: 17,90€

Bauernschnitzel (**) 23,90€
paniertes Schweineschnitzel mit gebratenem Speck und Spiegelei, Beilage & Soße nach Wahl (A1, C, L, 2, 6, 7, 10, 15) klein: 20,90€

Schweinelendchen 25,90€
Schweinefilet-Medaillons mit frischen, selbstgemachten Spätzle an einer Pilzrahmsoße & Bohnen im Speckmantel klein: 22,90€
Auf Wunsch im Speckmantel (+2,00€)
(A1, C, G, L, 7, 10) (**)

auch Glutenfrei erhältlich: +1,00€

Geflügel

Hähnchenschnitzel (**) paniert 21,90€
mit einer Beilage & Soße nach Wahl klein: 18,90€
(A1, C, L, 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 selbstgebeiztem Lachs 18,90€
an einem bunt gemischten Salat und Sahne-Meerrettich
(D, G, J, L, M, 2, 6, 7, 10, 16)

Vegetarisch & Vegan

Vegane Flädlesuppe 6,90€

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

Veganes Schnitzel paniert 20,90€

auf Pflanzenbasis, Beilage nach Ihrer Wahl klein: 17,90€
(A1, I, L, M, 2, 10, 16)

Veganes Züricher Geschnetzeltes 21,90€

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

Vegetarische Schwäbische Linsen 17,90€

mit frischen, selbstgemachten Spätzle & vegetarischer Soja-Wurst,
dazu Klostersenf (A1, C, F, I, J, L, 2, 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 (A1, C, G, L, M, 2, 7, 10)

Hausgemachte vegetarische Maultaschen 20,90€

gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat, garniert mit einer Zwiebelschmelze, Beilage nach Wahl, auf Wunsch mit einer Soße Ihrer Wahl gratis (wir empfehlen unsere vegetarische Pilzrahmsoße) (A1, C, G, M, 2, 6, 7, 10) klein: 17,90€

Gebratener Ziegenkäse 17,90€

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

Extras

Selbstgemachte Kräuterbutter (6, 8)	1,50€
Hausgemachter Kräuterschmand (G)	1,50€
Portion Alpirsbacher Klostersenf ((A1), J)	1,50€
Ein „Villingerle“ (Saitenwurst) (2, 7)	3,50€
Ein Paar „Villingerle“ (2, 7)	6,50€
Flammkuchenzigarre (1Stk.) ((A1), G, M, 7, 15)	2,50€
Ein Spiegelei (C)	1,50€
Sojawurst (F, J, 2)	6,50€
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand (G, L)	5,50€

Bestellen Sie gerne zur Ergänzung Ihrer Speisenauswahl

Unsere Beilagen

Pommes Frites	5,50€
Selbstgemachte Spätzle (A1, C, G)	5,50€
Brägele (Bratkartoffeln) (L, 10)	5,50€
Speck-Brägele (Bratkartoffeln mit Speck) (L, 10, 15)	5,50€
Selbstgemachter Kartoffelsalat (J, 10)	5,50€

Unsere Soßen

Bratensoße (L, M, 7)	2,00€
Rahmsoße (G, L, M, 7)	2,50€
Champignon-Rahmsoße (A1, G, L, M)	3,00€
Pfeffer-Rahmsoße (G, L, M, 2, 7)	3,00€
Preiselbeer-Soße (L, M, 2, 6, 7)	3,00€

Unsere Flammkuchen

Elsässer Art 10,90€

mit roten Zwiebeln & Schwarzwälder Speck (A1, G, M, 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)

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 & Räuchertofu auf veganem Schmand (A1, F, L, 10, 16)

Süßer Flammkuchen 14,90€

mit Apfel, Zimt, Zucker & Honig (A1, G, L, 2, 6, 16)

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)

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.