



## Vorspeisen

### **Rinderkraftbrühe<sup>1</sup>**

mit Markklößchen<sup>2,A,C</sup> und Nudeln<sup>A,C</sup>

€ 5,50

### **Geräuchertes Filet der Forelle<sup>D</sup>**

mit Sahnemeerrettich<sup>3,5,15,G</sup>, Toast<sup>A</sup> und Butter<sup>G</sup>

1 Filet € 9,90 • 2 Filets € 12,90

### **Toast Hawaii**

2 Scheiben Toast<sup>A</sup> belegt mit gekochtem

Schinken<sup>2,3,4,15</sup> und Ananasscheiben<sup>3</sup>

mit mildem Käse<sup>1,G</sup> überbacken

€ 9,90

### **Rösti „vegetarisch“**

Röstitaler mit Ragout von Waldpilzen und frischen

Champignons in Rahm<sup>G</sup> mit Käse<sup>1,G</sup> überbacken

€ 12,90

## Vom Rind

### **Tafelspitz**

Meerrettichsauce<sup>3,5,15,A,G</sup>, Salzkartoffeln und

Wirsinggemüse<sup>G</sup>

€ 16,90 • klein € 14,90

### **Sauerbraten<sup>1</sup> Original**

#### **„Laukenmühler Art“**

dazu eine pikante Sauce<sup>1,3,4,1</sup> mit Apfelstückchen<sup>3,15</sup>  
und Rosinen, Kartoffelklöße<sup>2,3</sup> und Rotkohl<sup>9</sup>

€ 16,90 • klein € 14,90

### **Argentinisches Rumpsteak**

dazu Pommes frites und ein frischer Salat nach

Marktlage<sup>1,4,1,1,G</sup>

mit Zwiebeln aus der Pfanne

€ 21,90

mit Kräuterbutter<sup>15,G</sup> und Sahnemeerrettich<sup>3,5,15,G</sup>

€ 21,90

• Rumpsteak ohne Fettrand, ca. 250g Rohgewicht •

## Salat- variationen

FrISChe Salate nach Marktlage<sup>1,4,1,1,G</sup>

...

Alle Salate mit hausgemachter Vinaigrette<sup>1,4</sup>

...

Möchten Sie zu Ihrem Salatteller unsere  
Kernige Mischung aus Sonnenblumen-, Kürbis-,  
gerösteten Soja- und Pinienkernen bestellen?

€ 1,00

### **Großer Salatteller**

mit Toast<sup>A</sup>

€ 9,90 • klein(ohne Toast) € 4,50

### **Großer Salatteller**

#### **„Wisper Art“**

zwei geräucherte Filets der Forelle<sup>D</sup> mit  
Sahnemeerrettich<sup>3,5,15,G</sup> Toast<sup>A</sup> und Butter<sup>G</sup>

€ 16,90

### **Großer „Fitness“ Salatteller**

mit Rumpsteak ohne Fettrand (ca. 250g Rohgewicht)

€ 21,90

### **Großer Salatteller mit Brokkoli- Nuss-Knusperecken<sup>A,1,H</sup> (vegan)**

€ 12,90

### **„Bikerteller“**

Filet von der Hähnchenbrust, kleines

Schweinerückensteak mit

Kräuterbutter<sup>15,G</sup>, zwei kleine Nürnberger

Rostbratwürste<sup>3,15</sup>, gebratene

Speckstreifen<sup>2,4</sup> auf Pommes frites & frischem

Salat nach Marktlage<sup>1,4,1,1,G</sup>

€ 15,90



**„Zeitlos lecker“**

## **...Gerichte vom Schwein**

Schnitzel aus der Oberschale – trocken paniert – auf Wunsch: Zubereitung „natur“

Alle Gerichte mit Pommes frites und frischem Salat nach Marktlage<sup>1,4,I,J,G</sup>

### **Schnitzel „Wiener Art“<sup>A</sup>**

(2 Stück vom Schweinerücken)

€ 14,90 • klein € 12,90

### **Jägerschnitzel<sup>A</sup>**

mit Champignons<sup>2,3,15</sup>

### **Zwiebelschnitzel<sup>A</sup>**

€ 14,90 • klein € 12,90

## **Schweinerückensteaks nach Art des Küchenchefs**

Kräuterbutter<sup>15,G</sup> und Sahnemeerrettich<sup>3,5,15,G</sup>

€ 16,90 • klein € 14,90

## **Schweinerückensteaks „Hawaii“**

mit Ananasscheiben<sup>3</sup>,

überbacken mit Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup>

€ 16,90 • klein € 14,90

## **„Wild auf Wild“**

## **Hausgemachte Wildsülze<sup>1,4</sup> vom Hirsch**

an knackig frischen Salaten nach Marktlage<sup>1,4,I,J,G</sup>

mit Zwiebelsauce<sup>1,4,I,J</sup> und Bratkartoffeln

4 Scheiben € 15,90 • 2 Scheiben € 13,90

## **Hirschbraten aus der Keule „Försterin Art“**

mit einer Wildrahmsauce<sup>15,I</sup> aus Waldpilzen und

frischen Champignons<sup>G</sup>, Kartoffelklöße<sup>2,3</sup>,

Rotkohl<sup>9</sup> und Wildpreiselbeeren<sup>3</sup>

€ 18,90 • klein € 16,90

## **Hausgemachte Wildbratwurst<sup>8</sup>**

auf Wirsing<sup>G</sup> mit Salzkartoffeln

€ 10,90

- Durchgehend warme Küche • Alle Preise sind Endpreise -

## **Fangfrische Wisperforelle**

### **von den Forellenhöfen unter der Lauksburg**

Sehr verehrter Gast,

Sie erhalten Ihre Wisperforelle in einem sehr frischen Zustand zubereitet, da sie erst nach Ihrer Bestellung geschlachtet wird.

Der Fisch besteht aus viel Eiweiß reißt deshalb - wenn er frisch ins heiße Wasser (bei Forelle Blau) kommt.

Dies ist ein absolut sicheres Zeichen von Qualität & Frische. Die Forellenhöfe unter der Lauksburg sortieren die Lebend-Forellen auf +/- 400g für unseren Betrieb vor.

Da bei diesem Vorgang die Forellen nicht verletzt werden sollen und die Schleimhaut nicht beschädigt werden darf, muss dies schnell geschehen. Deshalb kann es

manchmal zu Größenunterschieden kommen, die aber i.d.R. zu Ihren Gunsten - d. h. über 400g - ausfallen.

•••

Alle Gerichte mit Salzkartoffeln und frischem Salat nach Marktlage<sup>1,4,I,J,G</sup>

### **Forelle<sup>D</sup> „Blau“**

mit zerlassener Butter<sup>G</sup> oder mit Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup>

€ 19,90

### **Forelle<sup>D</sup> „Müllerin Art“**

in Butter<sup>G</sup> gebraten

€ 19,90

### **Forelle<sup>D</sup> „Freistaat Art“**

mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen<sup>H</sup> und Sauce Hollandaise<sup>C,G,I</sup>

€ 20,90

## **Zwei frisch geräucherte Forellenfilets<sup>D</sup>**

auf Kurkumasauce<sup>A,G</sup>

mit einer leichten Chili-Schärfe

€ 18,90

## **Spezialität vom Wild**

## **Hausgemachter Hirschedelgulasch**

Kartoffelklöße<sup>2,3</sup>, Rotkohl<sup>9</sup> und Wildpreiselbeeren<sup>3</sup>

€ 17,50 • klein € 15,50



## Eis-Dessert

### **Portion Eis**

Vanille<sup>1,11,G</sup>, Schokolade<sup>11,G</sup>, Erdbeere<sup>1,11,15,G</sup>, Zitrone<sup>3,11,15</sup>

€ 4,00

mit Sahne<sup>G</sup>

€ 4,80

### **Eiskaffee**

Kaffee<sup>13</sup> mit Vanilleeis<sup>1,11,G</sup> und Sahnehaube<sup>G</sup>

€ 4,50

### **Coupe Dänemark**

Vanilleeis<sup>1,11,G</sup> mit Schokoladensauce und Sahne<sup>G</sup>

€ 6,50

### **Schwarzwaldbecher**

Vanille<sup>1,11,G</sup>, Schokolade<sup>11,G</sup>, Sauerkirschen<sup>3</sup>,  
Kirschwasser, Sahne<sup>G</sup>

€ 6,90

## Frische hausgemachte Waffel-Spezialitäten

### **Hausgemachte Waffel**<sup>8,A,C,G</sup>

mit Zimt und Zucker

€ 4,50

mit Schokoladensauce

€ 5,00

mit Schattenmorellen<sup>3</sup>

€ 5,50

- alle Waffeln mit Vanilleeis<sup>1,11,G</sup> und Sahne<sup>G</sup> -

## Heiße Getränke

Portion Kaffee<sup>13</sup>

oder Kaffee-koffeinfrei € 4,20

Tasse Kaffee<sup>13</sup>

oder Kaffee-koffeinfrei € 2,30

Pott Café Creme<sup>13</sup>

€ 3,90

Cappuccino<sup>13,G</sup>

€ 3,20

Milchkaffee<sup>13,G</sup>

€ 3,40

Latte macchiato<sup>13,G</sup>

€ 3,60

Espresso<sup>13</sup>

€ 2,20

Espresso macchiato<sup>13,G</sup>

€ 2,30

Doppelter Espresso<sup>13</sup>

€ 3,80

Pott Schokolade<sup>G</sup>

€ 3,90

1 Glas Tee

€ 2,20

Schwarzer Tee<sup>13</sup>, Grüner Tee,  
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten-,  
Früchte-, Kräutertee

## Kuchen & Torten aus eigener Konditorei

**Assmannshäuser-Rotweinkuchen**<sup>5,8,A,C,G</sup>  
mit Sahne<sup>G</sup>

(2 Stück Rührkuchen mit Schokolade und Kakao)

€ 3,60

**Schwarzwälder Kirschtorte**<sup>3,8,A,C,G</sup>

€ 3,90

**Käsekuchen**<sup>8,A,C,G</sup>

€ 3,00

**Warmer Hausgemachter Apfelstrudel**<sup>3,8,15,A,C,E,F,G,H</sup>  
mit Vanilleeis<sup>1,11,G</sup> und Sahne<sup>G</sup>

€ 6,50

Portion Sahne<sup>G</sup> - Aufpreis € 0,80



# KINDERKARTE

*Der Hinterlandswald mit dem Wispertal ist das größte Waldgebiet, das nicht durch Bundesstraßen zerschnitten ist und damit das Rückzugsgebiet vieler einzigartiger Tiere.*

*Die Tiere sind sehr scheu und kaum zu entdecken...*

*...aber uns haben sie ihre Lieblings-Gerichte verraten.*

*Viel Spaß beim Entdecken der Tiere aus dem Wisper-Wald und guten Appetit!*



## Schlauer **Fuchs**

Kleines Schnitzel „Wiener Art“<sup>A</sup>

mit Pommes frites,  
Ketchup oder Mayonnaise<sup>1,3,C</sup>

**650 Cent**



## Flinkes **Eichhörnchen**

3 kleine Nürnberger Würstchen<sup>3,15</sup> mit  
Pommes frites, Ketchup oder

Mayonnaise<sup>1,3,C</sup>

**450 Cent**



## Starker **Hirsch**

Hähnchen Nuggets<sup>A</sup> mit  
Pommes frites, Ketchup oder  
Mayonnaise<sup>1,3,C</sup>

**590 Cent**



## Aufmerksame **Eule**

Brokkoli-Nuss-Knusperecke  
mit Pommes frites, Ketchup  
oder Mayonnaise<sup>1,3,C</sup>

**550 Cent**



Abenteuerlustiges

## **Wildschwein**

Portion Pommes frites  
mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>1,3,C</sup>

**350 Cent**



## Neugieriger **Igel**

Eis-Überraschung<sup>1,11,15,G</sup>

**300 Cent**



## Aperitif

### **Traubensaft Secco<sup>3,15</sup>**

Alkoholfreie Erfrischung vom Weingut Klaus König  
mit Eiswürfeln und frischer Minze 0,2 l

€ 3,90

### **„Laukenmühler Sommersekt“**

Allendorf Riesling Sekt extra dry<sup>5</sup> mit Holunderblütensirup<sup>2</sup>,  
Soda, frischer Minze und Eiswürfeln 0,2 l

€ 6,50

### **Aperol Sprizz**

Allendorf Riesling Sekt extra dry<sup>5</sup> mit 4cl Aperol<sup>5,14</sup>, Soda,  
Orange und Eiswürfeln 0,2 l

€ 6,50

### **Allendorf Riesling Sekt extra**

**dry<sup>5</sup>** 0,1 l

€ 3,90

### **Kir Royal**

Allendorf Riesling Sekt extra dry<sup>5</sup>  
mit Crème de Cassis 0,1 l

€ 4,90

### **Allendorf Riesling Sekt**

**extra dry<sup>5</sup>** 0,75 l

€ 25,50

### **Sherry<sup>5</sup>**

Sandeman, dry oder medium 5cl

€ 3,00

## Erfrischungsgetränke

**GEROLSTEINER**



Mineralwasser 0,25l € 2,20

**STAATL  
FÄCHINGEN**

**MEDIUM**

Mineralwasser  
färschend aus örtlichem

Medium 0,5 l € 4,20

0,75l € 5,90

**STAATL  
FÄCHINGEN**

**STILL**

Das Mäntche stille Wasser

Still 0,25l € 2,60

0,75l € 5,90

Schweppes Bitter Lemon<sup>3,14,15</sup> 0,2l € 2,90

Coca-Cola<sup>1,3,13</sup> Spezi<sup>1,3,13,15</sup> 0,2l € 2,30

Fanta<sup>1,3,15</sup> Sprite<sup>3,15</sup> 0,4l € 4,20

Coca-Cola Zero<sup>1,3,9,13</sup> 0,33l € 2,80

Bionade Holunder<sup>A</sup> 0,33l € 2,80

Apfelsaft 0,2l € 2,50

0,4l € 4,40

Apfelsaftschorle 0,2l € 2,30

0,4l € 4,00

Schwarzer Johannisbeer-Nektar 0,2l € 2,60

Schwarze Johannisbeer-Nektar-Schorle 0,4l € 4,20

Orangensaft 0,2l € 2,50

0,4l € 4,40

Orangensaftschorle 0,2l € 2,30

0,4l € 4,00

**Traubensaft Secco<sup>3,15</sup>**

Alkoholfreie Erfrischung vom Weingut

Klaus König mit Eiswürfeln & frischer Minze 0,2l € 3,90

Possmann Apfelwein<sup>5</sup> 0,25l € 2,50

0,5 l € 4,40

Possmann Apfelweinschorle<sup>5</sup> 0,25l € 2,30

0,5 l € 4,00



## Offene Weißweine

- 1) Lorchhäuser Seligmacher<sup>5</sup>**  
Riesling Kabinett, trocken  
*Weingut Klaus König, Lorchhausen*      0,2 l € 3,90
- 2) Rüdesheimer Bischofsberg<sup>5</sup>**  
Riesling, Kabinett, lieblich  
*Weingut Klaus König, Lorchhausen*      0,2 l € 3,90
- 3) Rüdesheimer Drachenstein<sup>5</sup>**  
Riesling, halbtrocken  
*Weingut Klaus König, Lorchhausen*      0,2 l € 3,90
- Weinschorle – Weißwein<sup>5</sup>**  
0,2 l € 3,70  
0,4 l € 5,80
- 4) Rheingau Chardonnay<sup>5</sup>**  
Q.b.A., trocken, fruchtig, weich  
*Weingut Fritz Allendorf, Winkel*      0,2 l € 4,50

## Offener Roséwein

- 5) Rheingau Rotling<sup>5</sup>**  
Q.b.A., halbtrocken  
*Weingut Fritz Allendorf, Winkel*      0,2 l € 4,90
- Weinschorle – Rotling<sup>5</sup>**  
0,2 l € 4,70
- 6) A l'Ombre des Fontaines<sup>5</sup>**  
Rosé, Côtes du Rhône, trocken  
*Vignerons de Caractère*      0,2 l € 4,90

## Offener Rotwein

- 7) Assmannshäuser Höllenberg<sup>5</sup>**  
Spätburgunder Q.b.A., trocken  
*Weingut Klaus König, Lorchhausen*      0,2 l € 5,90
- Weinschorle – Rotwein<sup>5</sup>**  
0,2 l € 5,70

- Alle Jahrgänge auf Anfrage -

## Biere

	0,25 l € 2,60
	0,4 l € 3,80
	0,25 l € 2,60
	0,4 l € 3,80
	0,3 l € 2,80
	0,5 l € 4,00

## Bier-Mix-Getränke

Radler<sup>15</sup> • Colabier<sup>1,3,13</sup>

0,25 l	€ 2,60
0,4 l	€ 3,80

Auf Wunsch können wir Ihre Bier-Mix-Getränke auch mit Bitburger alkoholfrei 0,0% herstellen

## Aus der Flasche

 **ERDINGER**  
ALKOHOLFREI      0,5 l € 3,80

 **Benediktiner**  
Weissbier  
DUNKEL      0,5 l € 3,80



## Spirituosen

### **Aquavit**

Linie Aquavit 2cl	€ 3,50
Malteser Kreuz Aquavit 2cl	€ 3,00

### **Klare**

Korn <sup>A</sup> 2cl	€ 2,00
Fürst Bismark <sup>A</sup> 2cl	€ 2,50

### **Vodka**

Absolut <sup>A</sup> 2cl	€ 3,00
--------------------------	--------

### **Obstbrand / Trester**

Obstler 2cl	€ 3,00
Schladerer Himbeergeist, Birnengeist, Kirschwasser 2cl	€ 3,50

### **Weinbrand**

Asbach Uralt 2cl	€ 3,00
------------------	--------

### **Bitter**

Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti 2cl	€ 3,00
---	--------

### **Liköre**

Amaretto 2cl, Roter Weinbergs-Pfirsichlikör 2cl	€ 3,00
---	--------

### **Whiskey**

Jack Daniels 2cl	€ 3,00
------------------	--------

### **Longdrinks auf Eis**

Whiskey Cola <sup>1,13</sup> (2cl Whiskey + 10cl Cola)	€ 4,80
Asbach Cola <sup>1,13</sup> (2cl Asbach + 10cl Cola)	€ 4,80





## Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir verwenden daher - soweit möglich - Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Zusatzstoffe sind nicht gleichbedeutend etwas Schlechtes oder gar Gesundheitsgefährdendes, sondern übernehmen wichtige Funktionen und machen die Lebensmittel sogar sicher.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen **Zahlen** rechts oben:

### Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt/Sulfite
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 12) mit Zuckeraustauschstoffen
- 13) koffeinhaltig
- 14) chininhaltig
- 15) Ascorbinsäure

Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zu einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen.

Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass sie als Menge nicht aufgeführt werden können.

### Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht.

Die Speisen und Getränke, die Allergene enthalten, haben wir ebenfalls für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an den kleinen

**Buchstaben** rechts oben:

### Allergene

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
  
- E** Erdnüsse
  
- F** Soja
- G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I** Sellerie
  
- J** Senf
  
- K** Sesamsamen
  
- L** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
  
- M** Lupinen
  
- N** Weichtiere