

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

**Wurstsalat** <sup>(A, B, 1, 2)</sup> 7,00 €

Wurstsalat mit hausgemachtem Dressing und einer Scheibe Bauernrot

**Elsässer Wurstsalat** <sup>(A, B, C, 1, 2)</sup> 7,50 €

Wurstsalat mit Emmentaler, hausgemachtem Dressing und einer Scheibe Bauernrot

**Schindelmacher Vesperbrett** <sup>(A, B, C, 1, 2)</sup> 8,00 €

Eine Auswahl an Schinken, Landjäger, Bauernwurst, Bergkäse & Brie mit Brot und Garnitur auf einer handgemachten Schwarzwälder Schindel der Familie Karle aus Muggenbrunn

**Winzerbrot** <sup>(A, C, 1, 2)</sup> 6,00 €

Zwei Scheiben Bauernbrot, in verschiedenen Varianten überbacken:

- á la Flammkuchen mit Schmand, Zwiebel und Speck
- á la Chèvre mit Ziegenfrischkäse und Lauch
- eine Scheibe á la Flammkuchen, eine Scheibe á la Chèvre

**Knöpfe-Burger** <sup>(A, B, C, 1, 2)</sup> 7,00 €

Warmes Schäufole zwischen zwei krossen Scheiben Bauernbrot, mit Honig-Senf-Sauce & hausgemachtem Krautsalat

**vegetarisches Frühlingsbrot** <sup>(A, C)</sup> 4,00 €

Frischkäse-Aufstrich mit Radieschen, Karotten & frischen Kräutern auf einer schönen Scheibe getoastetem Bauernbrot

**Kuchen** <sup>(A, C)</sup> 2,50 - 3,00 €

verschiedene hausgemachte Kuchen

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

---

## Tages-Empfehlungen

---

### Käsknöpfle <sup>(F, D)</sup>

*Sie sind endlich wieder da! Auf dem Knöpflesbrunnen muss es natürlich auch Knöpfle geben. Mit herzhaftem Alpkäse und Zwiebeln.*

Kleine Portion 6,50 € / 8,70 €

### Linsensuppe

*Eine herzhafte Linsensuppe aus feinen Berglinsen, Karotten, Kartoffeln und Staudensellerie, mit leichter Tomatennote. Wahlweise mit angebratenen Pfefferbeißern oder ohne zu genießen.*

5,20 € / mit Wurst 5,70 €

### „Nasse Chäsli“ (Bibbeleskäs)

*Nasse Chäsli, Hofgrunder Chäs, Zieger, Bibbeliskäs sind nur einige der vielen verschiedenen Namen für einen traditionellen Frischkäse hier im Schwarzwald.*

*Ursprünglich aus Rohmilch hergestellt, wird heute pasteurisierte Milch mit Milchsäurebakterien versetzt und 24 Stunden stehen gelassen. Der Glocknerhof im Münstertal ist eine der wenigen Käsereien, die diese Schwarzwälder Spezialität noch herstellt. Eine echte Rarität.*

*Bei uns wird der nasse Chäs mit unserem selbst gemachten Roggenbrot und einer reichhaltigen Garnitur serviert. Ganz einfach.*

5,00 €

---

### Streuobstwiesen-Cider

*Dieser Streuobstwiesen-Cider wird aus Äpfeln und Birnen gewonnen, die sonst wahrscheinlich nur achtlos liegen gelassen worden wären, da ihre Ernte von Hand aufwändiger ist als bei den heute gängigen Sorten, die mit Erntemaschinen eingesammelt werden. Dafür ist der Geschmack der alten Obstsorten einfach nicht vergleichbar, vor allem wenn sie so sorgfältig ausgebaut werden wie von Matthias vom Hofgut Wörner in Durbach. Eine tolle Erfrischung für warme Tage!*

3,50 €