



Vorneweg

Gläsle Bibeleskäse (Kräuterquark) mit Radisle und Landbrot oder leckerer Griebenschmalz mit Landbrot	3,90
Eine Kugel Vesperkäse aus Camembert, Limburger, Butter, rahmigem Frischkäse mit Paprika, Kümmel und Weißbier gewürzt, dazu frische Zwiebeln und Landbrot	5,60
Aufstrich-Variation „Dreierlei“: Griebenschmalz, Bibeleskäse und Vesperkäse mit Landbrot	9,80
Zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken zum Mund wässrig machen mit einer Ecke Butterbrot	4,40
Vier golden gebackene Edamer und Camembert Käsenuggets zum wegnaschen mit Preiselbeeren	6,90
Schweinebauch-Nuggets mit kleinem Krautsalat und Senfdip	7,90
Kleiner Salatteller bunt gemischt, vorneweg oder als Beilage zum Hauptgericht	3,90

Aus der Suppenschüssel

Schwäbische Brotsuppe: Hausgemachte Fleischbrühe mit Brotwürfeln und Schnittlauch	3,90
Maultäschle-Suppe: Hausgemachte Fleischbrühe mit Hirschkopfs Biermaultasche und frischer Petersilie	6,90
Meerrettichsuppe: Hausgemachte Tafelspitzbrühe mit Meerrettich und frischer Sahne verfeinert wahlweise mit gebratener Blutwurst	6,40 +1,50





Tannen-Marie Spezialitäten

Oma Elsas Backhähnchen:
in Buttermilch mariniertes Hähnchen 19,50
golden gebacken mit Krautsalat und Pommes frites

Murgtärer Rostbratwürstle

Unser Hausrezept exklusiv von der Hirschkopf-Metzgerei für uns hergestellt mit
Sauerkraut und rustikalen Bratkartoffeln

3 Stück 12,00 € 4 Stück 14,00 € 5 Stück 16,00 € 6 Stück 18,00 €

dazu empfehlen wir Alpirsbacher Biersenf oder Meerrettich +1,50

Opa Karls Lieblingschnitzel mit Beilage Ihrer Wahl
Schweinerückenschnitzel mit gebratenen Champignons, 18,90
Zwiebeln, Schwarzwälder Speck und mit Spiegelei belegt

Kässpätzle „Tannen-Marie“ mit Allgäuer Emmentaler
und Allgäuer Bergkäse mit geschwenktem 17,20
Lauch und Tomaten dazu Röstzwiebeln

Typisch Schwarzwald und Schwaben

Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln
in der Fleischbrühe mit Kartoffelsalat 14,90

Kässpätzle mit dreierlei Käse und geschmälzten Zwiebeln, 13,80
dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat +3,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
dazu Bratensauce und Spätzle 29,50

Schwarzwaldforelle: gebratenes Bachforellenfilet
vom Forellenhof Buhlbach mit Speckchips auf 24,90
Rahmsauerkraut und Butterkartoffeln





Klassiker und Hausmannskost

Schnitzel Wiener Art: paniertes Schweinerückenschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites	13,90
Zwei hausgemachte Fleischküchle mit geschmorten Zwiebeln, dazu Spätzle und Bratensauce	14,80
Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln	22,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Spätzle	24,90

Vegetarisch

Pellkartoffeln mit Kräuterquark, eingelegtem Gemüse und kleinem Beilagensalat	12,50
Gebackenes Sellerieschnitzel mit Zitrone, Kräuterdip und Pommes frites dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat	13,50 +3,90
Kässpätzle mit dreierlei Käse und geschmälzten Zwiebeln dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat	13,80 +3,90
“Kässpätzle Tannen-Marie“ mit Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse mit geschwenktem Lauch und Tomaten, dazu Röstzwiebeln	17,20
Fitness-Salat mit gerösteten Kernen und Croutons Auf Wunsch: gebackene Käsenuggets oder Sellerieschnitzel oder nicht vegetarisch mit gebackener Hähnchenbrust	11,90 +4,50 +5,50





Vesper

Drei Kugeln Vesperkäse aus Camembert, Limburger, Butter, rahmigem Frischkäse mit Paprika, Kümmel und Weißbier gewürzt dazu frische Zwiebeln, Landbrot und Salzbrezel 13,90

Original Schwarzwälder Schinken vom Brett mit Landbrot, Butter und eingelegtem Gemüse dazu ein Kirschwasser oder Obstler 15,90
+1,90

Schwarzwälder Strammer Max

Original Schwarzwälder Schinken auf 2 Scheiben gebuttertem Landbrot mit einem Spiegelei belegt

16,50

Als „Strammes Mäxle“ (1 Scheibe)

10,50

Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Buhlbach mit Meerrettich, Butter und Landbrot 14,90

Wurstsalat aus Hirschkopfs prämierter Lyoner mit frischen Zwiebeln und Essiggurken, dazu Brot mit extra Schwarzwurst (Schwäbische Art) 10,90
mit extra Käse (Elsässer Art) +2,00
Bratkartoffeln oder Pommes frites zum Wurstsalat +4,90

Schwarzwälder Vesperplatte: Schwarzwälder Schinken, geräucherte Bauernwurst, Schwarzwurst, Griebenschmalz und Bergkäse mit Landbrot, Butter und eingelegtem Gemüse 16,90
+ Kirschwasser +1,90

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit 3 Murgtäler Rostbratwüstle oder mit einem Paar Saitenwürstchen oder mit einem hausgemachtem Fleischküchle 11,50

Sauer eingelegter Limburger Käse mit frischen Zwiebeln und Landbrot 12,50





Kinder

Spätzle mit Soß' „stark und groß dank Spätzle mit Soß“	6,40
Kleines Schnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes frites. Die Klassiker, die immer gehen	8,70
Wienerle mit Kartoffelsalat So lecker und schmackhaft	6,50
2 Rostbratwürstle mit Wunschbeilage Unsere Hausspezialität für die Kleinen	7,90

Hinterher

Alpirsbacher Klosterbräu Dunkelbier-Halbgefrorenes mit warmer Backpflaumensauce, Sahnehaube und Mandelsplittern	9,50
“Kratzede“: zerrissener Pfannkuchen mit Puderzucker und warmen Sauerkirschen + 1 Kugel Vanille-Eis	10,50 +1,50
Schwarzwaldbecher: Vanilleeis und Schokoladeneis mit warmen Sauerkirschen, Sahnehaube und Schokoraspeln + extra Kirschwasser	7,40 +1,50
Hofeis vom Seitenhof Baiersbronn je Kugel nach Wahl: Vanille, Schokolade oder Erdbeere + Sahne	2,20 +1,00

Beilagen und Saucen

Pommes frites, Spätzle, Brat- kartoffeln, Petersilienkartoffeln	4,90	Meerrettich, Biersenf	1,50
Beilagensalat	3,90	Ketchup, Majo, Senf	1,00
		Bratensauce	2,00

