

Willkommen im Haus Zauberflöte. Wir freuen uns Dich heute verwöhnen zu dürfen.  
Bei uns wird alles täglich frisch mit ausgewählten Qualitäts-Produkten zubereitet.  
Wenn Du besondere Wünsche hast, sprich uns einfach an.

**Viel Spaß beim Wählen und besten Appetit ...**

### **Salat**

**Knackiger Feldsalat**.....7,50  
mit Speck und Kracherle

**Luftgetrockneter Fenchelschinken**  
**mit Parmesan** .....9,90  
vom regionalen Metzger Markus Dirr  
aus Endingen

### **VORSPEISEN**

**Cremige Suppe vom Hokkaido-Kürbis**.....6,20  
*mit Ingwer verfeinert*

**Carpaccio von der Roten Bete** .....8,90  
*mit Wildkräutern und Hirtenkäse*

### **HAUPTGERICHTE**

**Hausgemachte Kürbisravioli mit Grüner Sauce**.....15,90

**Herzhaftes Wildschweinragout**.....19,90  
*dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren*

**Sündhaft zart geschmortes Ochsenbäckle**.....21,90  
*dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree*

### **Unsere KLASSIKER**

**À la Minute fein gehacktes Beef Tartar** .....18,90  
*gerne auch als Steak Tartar - dazu krosse badische Brägele*

**Filet vom schottischen Lachs - auf der Haut gebraten** .....21,90  
*auf Kräuterrisotto mit Beurre blanc und Lauchgemüse*

**Hausmariniertes Flanksteak - kurz gebraten**.....21,90  
*dazu Spiegelei, krosser Speck und unsere Brägele*

**Feinstes marmoriertes Black Angus-Steak - kurz gebraten**.....34,90  
*mit winterlichem Marktgemüse und badischen Brägele*

**Gerne reichen wir Dir nach dem Hauptgang unsere Dessert-Karte.**

**Hinweis:** Frage unser Servicepersonal nach der Allergiker-Karte mit den Informationen für Allergiker. Zusätzlich kannst du aber auch gerne in unsere umfangreiche Dokumentation schauen! Zusatzstoffe: 1) Nitritpökelsalz