

## Willkommen in unserer Schlossberghütte

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserer Schlossberghütte begrüßen zu dürfen.

Wir kochen frisch und mit Herz. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie gerne Ihre Servicekraft an.

Bei Umbestellungen behalten wir uns einen entsprechenden Aufpreis vor. Seniorenportionen von Hauptgängen berechnen wir mit 1,50 € weniger.

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ihr Team der Schlossberghütte!

### **Kleine Appetitanreger und Vorspeisen**

#### **Beilagensalat**

Kartoffelsalat | Rohkostsalate | Blattsalat 5,40

#### **Töpfele Griebenschmalz oder Obazda**

Radieschen | Zwiebeln | Bauernbrot 6,40

#### **„Schwarzwälder Vespertellerle“**

Schwartenmagen | Blutwurst | Kräuterfrischkäse | Radieschen | Bauernbrot 6,90

### **Vespergerichte**

#### **Hütten-Vesper mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten**

Schwarzwälder Schinken | Landjäger | Schwarzwurst | Schwartenmagen  
Griebenschmalz | Bergkäse | Obazda | Radieschen | Butter | Bauernbrot 17,20

#### **Hausgemachter Wurstsalat**

Zwiebeln | Gurkenstreifen | Radieschen | Bauernbrot 13,90

- mit Schwarzwurst 14,90
- mit Emmentaler Käse 14,90

#### **1 Paar g`schwenkte Bauernbratwurst**

Jus | Zwiebeln | Radieschen | Bauernbrot 9,50

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> <i>Kräuterflädle</i>	6,90
<b>Hausgemachte Kartoffelsuppe</b> <i>Bauernbrot</i>	6,90

## Hauptspeisen

<b>G`schmelzte Maultaschen</b> <i>Jus   Schmelzzwiebeln   Kartoffelsalat</i>	14,50
<b>Maultaschen in der Brühe</b> <i>Rinderkraftbrühe   Schmelzzwiebeln   Kartoffelsalat</i>	14,50
<b>Gebratener Fleischkäse</b> <i>Schmelzzwiebeln   Spiegelei   Jus   Kartoffelsalat</i>	14,90
<b>Schwäbische Linsen</b> <i>Spätzle   Saitenwürstle</i>	14,50
<b>Geschmorte Schweinebäckchen</b> <i>Majoranjus   Spinat-Käseknödel   krosse Zwiebeln</i>	18,90

## Vegetarische Gerichte

<b>Saisonaler Salatteller nach Marktangebot</b>	10,90
• mit 2 gebratenen Maultaschen ( <i>vegetarisch oder klassisch</i> )	15,20
• mit gebratenen Pfifferlingen	16,20
<b>Schwäbische Käsespätzle auf Schlossberghütten Art</b> <i>geschmelzte Zwiebeln   Beilagensalat</i>	14,90
<b>Gemüsemaultaschen</b> <i>Schmelzzwiebeln   Kartoffelsalat</i>	14,50
<b>3 G`schmelzte Spinat-Käseknödel</b> <i>Rahmpilze   Beilagensalat</i>	17,50

## Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre!)

<b>2 Maultaschen</b> <i>Rinderkraftbrühe</i>	6,90
<b>Portion Spätzle</b> <i>Bratensoße</i>	5,90
<b>Schwäbische Linsen</b> <i>Spätzle   eine Saitenwurst</i>	6,90

## Was Süßes zum Schluss

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> (Dauert ca. 20 Minuten) <i>Apfelkompott   Preiselbeeren</i>	7,50
• als Hauptgangportion	14,50
<b>Schwäbischer Ofenschlupfer</b> <i>Vanillesauce   Karamelleis vom Haselstaller Hof</i>	8,50
<b>Bauernhofeis vom Haselstaller Hof</b> <i>verschiedene Sorten</i>	3,50
<b>Saisonale Kuchen von der Konditorei Talblick in Schömberg</b>	ab 3,50
• Sahne zum Kuchen	1,00
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> <i>Vanilleeis vom Haselstaller Hof   Sahne</i>	5,90

## Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Malerisch über Bad Teinach auf dem Schlossberg gelegen lädt die Schlossberghütte Wanderer und Genussfreunde aus der Region dazu ein, eine Auszeit zu genießen.

Seit 2015 ergänzt die Schlossberghütte, die dem Hotel Therme Bad Teinach zugehörig ist, das gastronomische Angebot und das Angebot für Wanderer im Teinachtal.

Die Hütte, die im Blockhausstil gebaut wurde, zeichnet sich dabei durch eine urige, aber moderne Atmosphäre aus und ist ein Vorbild für Nachhaltigkeit und Regionalität. So wurden für den Bau der Schlossberghütte Weißtannenstämmen aus dem Stadtwald Bad Teinachs verwendet und symbolisieren damit die Verbundenheit und Zugehörigkeit zum Teinachtal.