



**Restaurant & Cafe**  
**Hüttenklause**

**Inh. Martin von Dach**

Glashüttenweg 4

77709 Wolfach

Tel. 07834-866819

Fax 07834-866975

[www.restaurant-wolfach.de](http://www.restaurant-wolfach.de)

E-Mail: [info@restaurant-wolfach.de](mailto:info@restaurant-wolfach.de)

## Speisekarte für Busgruppen

(Ab 20 Personen hat der Busfahrer ein Essen und ein Getränk frei, der Reiseleiter erhält ein Getränk)



### Aus dem Suppentöpfele

Potages / Soups

<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</b>	<b>3,90 €</b>
Beef consomme with small marrow-balls / Consommé aux boulettes de moelle	
<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	<b>3,80 €</b>
Beef consomme with stripes of panacke / Consommé avec célestines	
<b>Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</b>	<b>4,50 €</b>
Consomme celestine, ravioli souabe Beef consomme, Suabian ravioli	
<b>Gulaschsuppe nach „Art des Hauses“ pikant scharf mit Bauernbrot</b>	<b>5,60 €</b>
Goulash soup with spicy bread / Soupe a la goulache avec pain piequant	

## Maultaschen-Spezialitäten

*Swabian speciality - filled pasta squares /  
Specialité de Nouilles en sac*

**Maultaschen auf „Schwarzwälder Art“  
mit gebratenem Schwarzwälder Schinken,  
dazu bunter Salat**

13,80 €

*Maultaschen «Black Forest» with fried Black Forest bacon, mixed salad*

**Maultaschen in Zwiebelschmälze,  
dazu bunter Salat**

12,80 €

*Maultaschen with buttered onions, mixed salad /  
Specialité de Nouilles en sac, fourrees d' Epinards, salade variée*

## Flammkuchen

Tarte flambee / Tarte flambée

**Unsere mit marktfrischen Zutaten belegten Flammkuchen werden im Steinbackofen für Sie zubereitet.**

**Flammkuchen auf Schwarzwälder Art  
mit Schinkenspeck, Lauch und Käse**

8,80 €

*Tarte flambee „Black Forest“ with bacon, leek and cheese*

**Flammkuchen vegetarisch mit Champignons,  
Lauch und Käse**

8,80 €

*Tarte flambee „Black Forest“ with button mushrooms, leek and cheese*

## Salatplatten

**Salatplatte mit Putenstreifen**

9,80 €

*Salades variees, petites tranches de dinde*

**Salatplatte mit panierten Maultaschen**

10,80 €

*Salades varies, breaded Maultaschen*

**Salatteller „Tuna“**

9,00 €

**Buntersalat mit Thunfisch**

*Mixed salad with tuna*

*Salade mixte au thon*

**Salatplatte mit gebackenem Zanderfilet**

10,80 €

*Salad with fried pike-perch fillet*

# Hauptgerichte

Main courses / Nos plats

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes Frites und buntem Salatteller** 12,80 €

Escalope de porc a la Viennoise, pommes frites, salade

**Jägerschnitzel „Nach Art des Hauses“  
mit Pilzrahmsauce und Spätzle, Salatteller** 13,80 €

Schnitzel "by type of house" with mushroomsauceand spätzle, salad

Schnitzel "selon le type de la maison" avec mushroomsauceand spätzle, salade

**Putensteak mit Champignonrahmsöße,  
Kroketten und Salatteller** 12,80 €

Steak de dinde, sauce creme au champignons de Paris

Croquettes de pommes de terre, salade

Turkey steak, crem of mushroom, potato croquettes, salad

**Schwäbische Käsespätzle mit gemischtem Salat** 9,90 €

Spaetzles au fromage, salades variees

Cheese spaetzles with mixed salad

**Forellenfilet gebraten, mit Mandelbutter  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salat** 14,80 €

Trout fillet with almond butter

With parsley potatoes and salad colorful

## Unser herzhaftes Vesper

*Casse- croûtes / snacks*

**Schäufele mit Kartoffelsalat** 8,80 €

Pork shoulder with potato salad

**„Hüttenvesper“** 10,80 €

**Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Leberwurst,  
Schäufele, Bauernwurst,  
dazu Bauernbrot, Butter und Senf**

Hut Vespers "Black Forest ham, black pudding, liver sausage,

Pork shoulder, farmers sausage, farmhouse bread, butter and mustard

**Hausgemachte Bratwurst mit Kartoffelsalat** 8,80 €

Homemade sausage with potato salad