

## VORSPEISEN & VESPER

|   |       |
|---|-------|
| Herbstsalat mit Karotte, Weißkohl, roter Bete, Blattsalat und Kräuter dressing  | 8,90  |
| „Faust-Pommes“ mit Aioli und pikanter Tomaten-Salsa   | 9,90  |
| Kürbissuppe mit Ingwer, Kokos und Kernöl  | 10,90 |
| Oliven aus Genua, Fetakäse mit Knoblauch und gegrillte Pimientos de Padrón  | 12,90 |
| Ricotta Crème mit gegrilltem Kürbis, Feigen-Chutney und Rucola  | 14,90 |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenkompott, geröstetm Brot und Herbstsalat  | 15,90 |
| Wildbratwurst und Wildmaultasche mit Linsensalat, roter Bete und Preiselbeer-Dip  | 16,90 |
| Gegrillter Pulpo und Black Tiger-Garnelen mit Aioli, Oliven und Salzzitrone   | 17,90 |
| <b>Vorspeisenvariation für 2 Personen:</b> Albtäler Luftikus (luftgetrockneter Schinken), Chorizo, Bergkäse, Pimientos de Padrón, Black Tiger-Garnelen, Oliven, Aioli | 25,90 |

## FAUST-FLAMMBROTE *aus Kartoffel-Dinkelteig*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Klassik:</i> Sour Cream, Speck, rote Zwiebeln                                       | 16,90 |
| <i>Vegetarisch:</i> Sour Cream, Kürbis, Parmesan                                       | 16,90 |
| <i>Heimat:</i> Sour Cream, Waldhonig, Schwarzwälder Camberti (Schinken mit Käsekruste) | 16,90 |

## HERBSTSALAT *aus der Region mit Kräuter dressing, wahlweise mit:*

|   |       |
|---|-------|
| Maultaschen, Speck und roten Zwiebeln           | 19,90 |
| Cordon Bleu und Sour Cream                      | 22,90 |
| Gegrillter Maispoularde mit Honig-Senf-Sauce    | 23,90 |
| Dorade, Pulpo, Garnelen und unserer Faust-Aioli | 26,90 |

## HAUPTSPEISEN *(Beilagen dürfen gerne getauscht werden)*

|   |       |
|---|-------|
| Kleiner Beilagensalat   | 4,90  |
| Bündner Gersten-Risotto mit Herbstgemüse und Waldpilzen <i>(vegan)</i>                  | 18,90 |
| Faust-Pasta mit Kürbis, Maronen, Radicchio und Parmesan <i>(vegetarisch)</i>            | 19,90 |
| Kraichgauer Cordon Bleu mit Schinken, Heumilchkäse, Rahmsauce und Spätzle               | 24,90 |
| Faustbier-Gulasch vom Kalb mit Crème fraîche, Kartoffelknödel und Salat                 | 26,90 |
| Maispoulardenbrust mit Waldpilzen, Herbstgemüse und Bündner Gersten-Risotto             | 27,90 |
| <b>30 Std.</b> geschmorte Ochsenhaxe mit Wurzelgemüse, BIO-Linsen und Kartoffelpüree    | 29,90 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce, kaltgerührten Preiselbeeren und Spätzle        | 30,90 |
| Dorade vom Grill mit Kräuteröl, Fetakäse, Spinat und Rosmarinkartoffeln                 | 31,90 |
| Zwiebelrostbraten vom <b>Schwarzwälder</b> Rind mit Zwiebelsauce, Spätzle und Salat     | 34,90 |
| <b>Schwarzwälder</b> Rumpsteak mit Café de Paris-Butter, Pfeffersauce und Pommes Frites | 35,90 |

## DESSERT

|   |       |
|---|-------|
| Unsere Riesenkugel Eis:   |       |
| Vanille, Schokolade, Zitrone, Joghurt, Cassis, Stracciatella, Erdbeere oder Haselnuss | 6,00  |
| Affogato al caffè   | 6,90  |
| Variation vom „Knittlinger Apfel“ mit Vanilleeis                                      | 10,90 |
| Mousse au Chocolat mit Zwetschgen und Cassis Sorbet                                   | 10,90 |
| Allgäuer Bio-Bergkäse, hauchdünn geschnitten mit Feigensenf und Faustbrot             | 12,90 |