



**Heimat
& Genuss**
Wir wünschen
einen
guten Appetit!



Herzlich Willkommen



Wir wünschen einen
angenehmen & erholsamen Aufenthalt
mit SAGENhaften Augenblicken

Familie Birmelin & die Silberkönige



Ist Ihnen die Schrift zu klein?

Bitte sprechen Sie uns an. Gerne stellen wir Ihnen Leihbrillen
in verschiedenen Stärken zur Verfügung.



Ist Ihnen die Portion zu groß?

Gerne verpacken wir Ihre Speisen zum Mitnehmen. 1 Euro.
Für Qualität und Haltbarkeit nach Verlassen unseres Hauses
übernehmen wir keine Haftung.



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Kuchen

Apfelkuchen / Zwetschkgenkuchen	1,3,5,7,8	✓ vegetarisch	4,50 EUR
Wildheidelbeer-Käsekuchen	1,3,5,7,8	✓ vegetarisch	4,90 EUR
Schälchen Sahne	7	✓ vegetarisch	0,50 EUR

Gönnen Sie sich dazu eine unserer aromatischen Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Hause Westhoff und lassen Sie den Moment in aller Ruhe ausklingen.

Salate

Bunter Gartensalat

mit marktfrischen Blattsalaten,
Kräutercroûtons, geröstetem Buchweizen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

✓ vegetarisch

8,50 EUR



Große Salatschale der Saison

mit marktfrischen Blattsalaten,
knusprigen Kräutercroûtons,
geröstetem Buchweizen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

✓ vegetarisch

12,50 EUR

Bitte wählen Sie zur großen Salatschale:

• Ziegenkäse in Honig flambiert	7	✓ vegetarisch	7,00 EUR
• Garnelen (5 Stück)	2,7		15,50 EUR
• Schnitzel "Wiener Art" 120g	1,3,7		14,00 EUR
• Portion Pommes frites	2,7	✓ vegetarisch	4,50 EUR



**Aktuell
informiert**
f i in y x
Folgen Sie uns!

Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Herzhafter Flammkuchen "Elsässer Art"

hausgemacht mit Schmand,
Zwiebeln und knusprigem Speck

1,7,8,9

14,00 EUR



Sommerlicher Flammkuchen

hausgemacht mit feinem Schmand,
Lauch, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9

✓ vegetarisch

14,00 EUR



Der badische Dreiklang

Omas klassischer Wurstsalat
mit Bibiliskäse,
dazu Brot oder Bratkartoffeln

1,7,9,10

16,50 EUR



Der badische Dreiklang

Omas klassischer Wurstsalat
mit Käsestreifen,
Bibiliskäse und Brot oder Bratkartoffeln

1,7,9,10

17,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus
und Preiselbeeren,
wahlweise mit Kartoffelsalat
und Schnittlauch
oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Elztäler Bauernbratwürste

in würziger Biersauce
mit roten Röstzwiebeln,
knusprigen Brätele mit Thymian
und Salatbouquet

7,9,10,17,18

21,00 EUR

serviert mit einem 0,3l Glas
unseres hausgebrauten Bieres
nach Wahl aus der Silberkönig-Bräuerei



Wellness
Eröffnung des neuen
Wellnessbereichs
Oktober 2026



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Pure Tradition - der Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoladeneis
mit Schattenmorellen,
verfeinert mit Schwarzwälder Kirschwasser
und Sahne

1,7,8,9

 vegetarisch

8,50 EUR



Das Fröchtchen-Dessert

Fruchtiges Eis und frische Fröchtchen,
Sahne und Grand Manier.
Erfrischend an heißen Tagen.

1,3,7,8

 vegetarisch

8,50 EUR



Apfelstrudel "Tiroler Art"

Warmer Apfelstrudel mit Haselnusseis,
auf Schlagobers.
Man riecht die Berge Tirols.

1,3,7,8

 vegetarisch

9,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich

Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Sorbet-Träume

Dreierlei erlesene Sorbets
mit frischen Früchten

1,3,7

✓ vegetarisch

8,50 EUR

Sorbet

eine Kugel

1,3,7

✓ vegetarisch

3,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln
mit Sahne

1,3,7

✓ vegetarisch

7,00 EUR
7,50 EUR

Eine Kugel Eis
mit Sahne

1,3,7

✓ vegetarisch
✓ vegetarisch

2,50 EUR
3,00 EUR



Affogato al Caffè
Der italienische Klassiker
Eine Kugel cremiges Vanilleeis
mit frisch gebrühtem Espresso

1,3,7

✓ vegetarisch

7,20 EUR



Eiskaffee "Silberkönig"
Der klassische Sommergenuss
Frisch gebrühter, gekühlter Kaffee
trifft auf feines Vanilleeis und Sahne

1,3,7

✓ vegetarisch

8,50 EUR



Werden
Sie ein
Silberkönig
[silberkoenig.de/
karriere](https://silberkoenig.de/karriere)



Abendkarte

18-21 Uhr

Vorspeisen

Mild geräucherter Lachs

auf einer Mischung aus
Zitronenöl und
mildem Essig der Passionsfrucht,
mit roten Zwiebeln und Weißbrot

1,4,7,10

15,50 EUR



Hausgemachte Schinkenterrine

mit Röstzwiebeln,
Papaya Chutney, Knoblauchbrot
und Salatbouquet

1,3,7,9,10

11,50 EUR

Suppen

Cremiges Kartoffelrahmsüppchen

mit zarter Einlage vom
geräucherten Forellenfilet

4,7,17

9,00 EUR

ohne Fisch

7,50 EUR



Rinderconsommé

mit Kräuterflädle

1,3,7,9

8,50 EUR



Abendkarte

18-21 Uhr

Salatvariationen

Bunter Gartensalat

mit marktfrischen Blattsalaten,
Kräutercroûtons, geröstetem Buchweizen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

vegetarisch

8,50 EUR



Große Salatschale der Saison

mit marktfrischen Blattsalaten,
knusprigen Kräutercroûtons,
geröstetem Buchweizen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

vegetarisch

12,50 EUR

Bitte wählen Sie zum Salat:

• Schnitzel "Wiener Art" 120g	1,3,7		12,00 EUR
• Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Pfeffersauce 180g	7,9		19,50 EUR
• Fisch des Tages 140g	4,7		14,00 EUR
• Garnelen (5 Stück)	2,7		15,50 EUR
• Ziegenkäse in Honig flambiert	7	vegetarisch	7,00 EUR
• Portion Pommes frites	2,7	vegetarisch	4,50 EUR
• Portion Pommes dauphine	2,7	vegetarisch	4,50 EUR



Feste & Feiern

Klimatisierte
Banketträume
bis 130 Personen



Abendkarte

18-21 Uhr

Fleisch & Burger

Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus und Preiselbeeren,
wahlweise mit Kartoffelsalat und Schnittlauch
oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

unter der Kräuterkruste,
an feiner Sauce à la Crème mit Champignons,
Marktgemüse und Haselnusspätzle

1,3,7,8,9

24,50 EUR



Rosa gebratenes Rinderhüftsteak

mit Pfeffersauce, Gemüsebouquet
und Pommes dauphine

1,3,7,9

31,50 EUR



Gourmet Burger "Silberkönig"

mit saftigem Rind- und Schweinefleisch,
cremigem Cheddar und Wildkräutersalat
im goldbraunen Brioche-Bun
mit Trüffel-Aioli und Pommes frites

1,3,7,8,9,10

21,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Fisch & vegetarisch

Zanderfilet

an Rieslingschaum,
auf Blattspinat mit Schupfnudeln

1,4,7,9

28,00 EUR



Gebratenes Doradenfilet

an Paprikarisotto,
mit Frühlingslauch
und feiner Gorgonzolacreme

1,4,7,9

31,00 EUR



Schwäbische Käsespätzle

mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler,
verfeinert mit goldbraunen Röstzwiebeln

1,3,7  vegetarisch

16,50 EUR



Sommerlicher Flammkuchen

hausgemacht mit feinem Schmand,
Lauch, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9  vegetarisch

14,00 EUR



**Tagen
im Grünen**
Wir sind Mitglied
der TOP250
Tagungshotels
Deutschlands!



Saisonkarte

18-21 Uhr

Genuss mit PFIFFerlingen und Sommerbeeren

Carpaccio vom Rind

mit marinierten Pfifferlingen
und Bergkäse,
an Salatbouquet

1,8,9,10

15,50 EUR



Pfifferlingcremesüppchen

mit gebratenen Pfifferlingen
und frittierter Petersilie

7,9

✓ vegetarisch

9,00 EUR



Portion Pfifferlinge

120g

7

✓ vegetarisch

9,50 EUR



Gebratene Entenbrust

an luftigem Parmesanschaum
mit confierten Kirschtomaten
und Pfifferlingrisotto

1,7,8,9

27,00 EUR



Erfrischende Joghurt-Crème brûlée

mit marinierten Himbeeren
und Cassissorbet

1,3,7,8

✓ vegetarisch

13,50 EUR



Feine Vanille-Panna Cotta

mit Ragout von Sommerbeeren
und Kakao-Crumble

1,3,7,8

11,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte 18-21 Uhr

Desserts

Crème brûlée
der Saison

1,3,7  vegetarisch

13,50 EUR



Kaiserschmarrn-Quartett
verfeinert mit Mandelblättchen,
cremigem Vanilleeis
und hausgemachtem Zimt-Apfelmus

1,3,7,8  vegetarisch

14,00 EUR



Sorbet-Träume
Dreierlei erlesene Sorbets
mit frischen Früchten

1,3,7  vegetarisch

8,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln
mit Sahne

1,3,7  vegetarisch
 vegetarisch

7,00 EUR
7,50 EUR



Affogato al Caffè
Der italienische Klassiker
Eine Kugel cremiges Vanilleeis
mit frisch gebrühtem Espresso

1,3,7  vegetarisch

7,20 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich

Frühstücks-Varianten

Genießer Frühstück - der perfekte Start in den Tag

Täglich von 7-10 Uhr

verwöhnen wir Sie mit unserem reichhaltigen und abwechslungsreichen Frühstücksbuffet. Inkl. diverser Heißgetränke, Säfte und Wasser (medium, still und perlend) vom Buffet.

20,- EUR Erwachsene
15,- EUR bis einschließlich 12 Jahre
Kinder unter 6 Jahre speisen gratis

Schlafmützen Frühstück - für Langschläfer

Sonntags & Feiertags von 10:30 - 13:00 Uhr

Sonntags und Feiertags verwöhnen wir Sie mit unserem Vital-Frühstücksbuffet. Zusätzlich zu unserem reichhaltigen Angebot finden Sie warme Schmankerl vor. Inkl. diverser Heißgetränke, Säfte und Wasser (medium, still und perlend) vom Buffet.

An den Sonntagen

25,- EUR Erwachsene
15,- EUR bis einschließlich 12 Jahre
Kinder unter 6 Jahre speisen gratis

An den Feiertagen

30,- EUR Erwachsene
20,- EUR bis einschließlich 12 Jahre
Kinder unter 6 Jahre speisen gratis

Bitte reservieren Sie vorab. Auch für Gruppen buchbar.



Allergenverzeichnis

In unseren Gerichten können sich folgende Bestandteile befinden:

Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und Erzeugnisse daraus.
- 2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- 3 Eier und Erzeugnisse daraus.
- 4 Fisch und Erzeugnisse daraus.
- 5 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- 6 Soja und Erzeugnisse daraus.
- 7 Milcheiweiß, einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus.
- 8 Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus. (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Queensland-, sowie Macadamianuss und Pistazie)
- 9 Sellerie und Erzeugnisse daraus.
- 10 Senf und Erzeugnisse daraus.
- 11 Sesam und Erzeugnisse daraus.
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite. Mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l und Erzeugnisse daraus.
- 13 Lupine und Erzeugnisse daraus.
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische und Erzeugnisse daraus.

Zusatzstoffe:

- 15 Geschmacksverstärker
- 16 Farbstoffe
- 17 Antioxidationsmittel
- 18 Konservierungsstoffe
- 19 Süßstoff

Bei Unverträglichkeiten oder sollten sich Fragen ergeben, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.