



Herzlich willkommen im Merlin Merzhausen

Wir entführen Euch auf eine zauberhafte Reise durch traditionelle, saisonale Klassiker der Region Südbaden, clever verbunden mit internationalen Spezialitäten.

Ideal als Vorspeise laden unsere beliebten, selbstgemachten Tapas oder auch knackfrische Wildkräutersalate ein.

Gefolgt von unseren spannenden, veganen Bowl-Variationen und der Hauptvorstellung des großen Magiers

Genießt am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unser hausgemachtes Tiramisu oder werft einen Blick in unsere Hof-Eiskarte, mit ihrem Ursprung am Mundenhof.

Erlesene Weine oder natürlich auch das Bier vom Fass bieten wir Euch passend zu Eurer Speisenauswahl an.

Einen guten Appetit wünscht Euch das Merlin-Team.

Empfehlung des Hauses

Merlin 's Grill-Teller

Rumpsteak, Putensteak, Wildschweinbratwurst,
Pommes & Kräuterbutter

31 €

Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini, Parmesan

19 €

Bitte beachtet, dass eine Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20 € möglich ist!

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Vorspeisen & kleine Zaubereien

Zu allen unseren kleinen Zaubereien & Salaten servieren wir Euch, das feine Steinofenbrot aus der Backstube von Sebastian, direkt von nebenan.

Vegi

Büffelmozzarella, Tomate, Balsamico, Basilikum 13 €

Vegan

Tabouleh-Salat 9 €

Schwarzer Beluga-Linsen-Salat mit geräuchertem Forellenfilet & Wasabi-Joghurt-Dipp 14 €

Oktopus-Salat an mediterranem Dressing 15 €

Vegi

Merlin`s Tapas-Mix (vegetarisch oder mit Salami & Schinken)

Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften, getrocknete Tomaten, marinierte Champignons, Zucchini, Schafskäse, Rucola

klein/groß 11 € / 15 €

-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken

4 € / 5 € Aufpreis



Erfrischendes ausm Gärtchen

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing.

Ihr könnt auch unsere beiden **veganen Alternativen** bestellen:

- hausgemachtes Balsamico-Dressing **oder** Honig-Senf-Vinaigrette -

Vegi

Wildkräutersalat ^{1,5} klein / groß 9 € / 12 €

Wildkräutersalat

Vegi

mit gebratenen Champignons oder Grillkartoffel, Kräuterquark^{1,5} 17 €

mit warmen Ziegenfrischkäse und Honig im Filoteig 18 €

mit Lachsfilet an Zitronengrassauce 20 €

mit marinierten Putenstreifen 19 €

mit Rinderstreifen ^{1,5} 21 €

Beilagensalat mit Wildkräutern 4,50 €

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Merlins Bowls

Magisch leckere Kreationen!
Vegan, vegetarisch, verzaubert!

- VEGAN** „Der wilde Quinoa“ ...gebratene Süßkartoffel, Tzatziki, Blattspinat, Balsamico-Champignons, Radieschen **15 €**
- VEGAN** „Die kichernde Erbse“ ... Basmatiwildreis, Humus, Erbsen-Guacamole, Edamame, gebratene Paprika, Tahinisaucce **15 €**
- VEGAN** „Die freche Linse“ ... Belugalinsensalat, Couscous, frische Paprika, gebratene Zucchini, Linsen-Nudeln, Tomaten-Mango-Salsa **15 €**

Alle unsere Bowls können mit folgenden Top-Ups bestellt werden:

- Marinierte Lachswürfel **+ 7 €**
- Gegrillte Putenstreifen süß-sauer **+ 6 €**
- Gegrillte Rinderstreifen **+ 7 €**
- Gegrillte Kräutergarnelen **+ 6 €**



Biergarten-Vorstellung

Feine Grillspezialitäten & kreative Zaubereien

Merlin 's Grill-Teller, Rumpsteak, Putensteak, Wildschweinbratwurst, Pommes & Kräuterbutter **31 €**

Black Angus Rumpsteak 250 gr.,
dazu eine Deiner Lieblingsbeilagen:

Kartoffelgratin, Pasta, Grillkartoffel, Pommes, Gemüse,
und einer Sauce nach Wahl: Jus, Pfefferrahm, Kräuterbutter **35 €**

Wildschweinbratwürste mit Pommes, Röstzwiebeln & Jus **19 €**

Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes oder Salat & Jus **18 €**

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Pommes 20 €

Merlin 's Dreierlei – Wurstsalat, Grillkartoffel & Kräuterquark 17 €

Wurstsalat mit Pommes oder Brot 16 € / 13 €

Vegi

Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse 17 €

Tagliatelle „Lachs“ an Zitronengrassauce, Kirschtomaten, Zucchini 19 €

Tagliatelle „Irish-Pub“, mit gebratenen Rindfleischstreifen und Whiskey-Pfeffersauce 19 €

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln 13 €

Vegi

Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse 13 €

Flammkuchen „Chorizo“, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola 14 €

Flammkuchen „Lachs“, Tomaten, Frühlingszwiebeln 15 €

Portion Pommes mit Ketschup und Mayo 6 €



Speziell für kleine Zauberlehrlinge

Mit unseren Malstiften und Büchern vergeht die Wartezeit auf Schweinchen Babe und Co. wie im Flug. Wir bringen Euch das gerne.

„Tarzan“, Tagliatelle mit Tomatensauce 8 €

„Schweinchen Babe“, paniertes Schnitzel mit Pommes, Jus 12 €

„Kinder“-Pommes mit Ketschup und Mayo 4,5 €

„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hofeis mit Sahne & Schokosauce 5 €

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Süß verzaubert

Eine kleine Versuchung zum Schluss

Das berühmte „Hof-Eis“ der Schwarzwälder Eismanufaktur mit Ihrem Ursprung am Mundenhof Freiburg versorgt uns mit erlesenen Eisspezialitäten.

Eissorten: Vanille, Schokolade, Joghurt-Heidelbeere, Stracciatella, Haselnuss

Eissorbet: Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

...im handlichen und leckeren Hofeis-Becher (auch zum Mitnehmen) **3,80 €**

Merlins-Zauberkegelch, **7,90 €**
1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

Tiramisu klassisch, **6,90 €**
Unser selbstgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol und ohne Ei zubereitet,
feinste Espressobohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen ein einzigartiges Aroma

Waldfruchtsorbet auf Sekt **5,90 €**
Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet

Zitronensorbet auf Sekt **5,90 €**
Feines, saisonales Eissorbet im Glas, Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken

Weißburgunder Beerenauslese edelsüß, Weingut Franz Herbster 0,1 l **4,00 €**
Feinster Dessertwein aus dem Markgräfler Land. Fruchtiges Aroma und edelste Süße.

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!