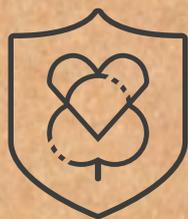




**DIE SÄGE**  
Lokal





## DIE SÄGE Lokal

Herzlich willkommen in unserem Lokal!

Die Säge ist ein familiengeführtes Haus. Es liegt uns am Herzen, unsere eigenen Werte auch in den Betrieb einzubringen. Nicht nur Herzlichkeit, Ehrlichkeit, Verständnis und Respekt, sondern vor allem auch umsichtiger und schonender Umgang mit den Ressourcen unserer schönen Welt ist uns ein großes Anliegen.

Qualität und Nachhaltigkeit sind unsere Prämissen. Den Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus der Region, vieles davon kaufen wir in Bio-Qualität ein und achten dabei auf Saisonalität. Unsere Speisen bereiten wir frisch für Euch zu. Gerade wenn mehr los ist, kann es deshalb auch mal länger dauern. Wir bitten in diesem Fall um Eure Geduld und Euer Verständnis! Vielleicht nutzt Ihr dann die Gelegenheit, lehnt Euch zurück, entspannt, genießt die Atmosphäre, führt ein nettes Gespräch und nehmt Euch eine Auszeit aus dem sonst oft so hektischen Alltag. Unsere kleinen Gäste dürfen sich gerne in der Kinderecke Malsachen oder Spiele holen. Auch eine gute Gelegenheit für Euch, bei einem Gläschen Wein oder einem leckeren Aperitif, mal wieder mitzuspielen.

Wir wünschen uns in jedem Fall, dass Ihr bei uns Zeit verbringen und schlemmen könnt – mit der Gewissheit etwas Gutes für Euch selbst und für unsere Umwelt zu tun. In diesem Sinne...

Das Wasserrad in unserem Lokal steht still, dafür dreht sich bei uns alles um Euch!

Wir verwöhnen Euch von Herzen gern.

Euer Säge-Team



P. S. : Bewusst haben wir auf WLAN verzichtet und das Handynetz ist, wie wir wissen, auch nicht das Beste. Dafür könnt ihr Euch voll und ganz aufeinander und auf schöne ungestörte Gespräche konzentrieren.



DIE SÄGE  
Lokal

Das Beste für unsere Gäste! unsere Lieferanten:

Biogroßhandel Rinklin Naturkost, Frischeparadies Stuttgart,  
Peter Blessing Obst- & Gemüsemarkt GmbH

Vielfältig, nachhaltig, frisch, fair, regional, modern... der respektvolle und von nachhaltigem Handeln geprägte Umgang mit Lebensmitteln steht bei diesen Lieferanten an erster Stelle.

Metzgerei Haller aus Villingen-Schwenningen

Vor allem mit dem Qualivo Premium Fleisch aus der familieneigenen Rinderzucht in Mutterkuh- und Strohhaltung, bekommen wir hier tier- und umweltgerecht erzeugte Fleisch- und Wurstspezialitäten in höchster Qualität - aus ethischer Überzeugung!

Wildspezialitäten aus der Region

Wild gehört zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln unserer Zeit. Wir freuen uns, hier mit verschiedenen Jägern aus dem nahen Umfeld zusammen arbeiten zu dürfen.

Heiligenhof Familie Obergfell Deißlingen

Seit 1994 ist der Heiligenhof zertifizierter Bioland-Betrieb. Von hier beziehen wir vor allem frische hofeigene Eier und Kartoffeln vom Feld in Kappel.

Büffelspezialitäten Steinwand aus Sulz

Die Wasserbüffel der Familie Steinwand sind frei von Überzüchtung und liefern, besonders nährstoffreiche Milchprodukte, die sogar vielen Personen mit Kuhmilchunverträglichkeiten keine Probleme bereiten.

Käse-Caduff Fachgroßhandel Rottweil

Bevorzugt beziehen wir hier unseren Bio-Käse aber auch andere Molkereiprodukte. Kurze Transportwege sind wichtig für die bäuerliche und landwirtschaftliche Struktur in Baden-Württemberg.

Bio-Bäckerei Beha aus Villingen-Schwenningen

In der traditionsreichen Bäckerei wird unser Sägebrot, nach einem speziell für uns entwickelten Rezept, jeden Tag frisch gebacken. Auch unsere Frühstücksbrötchen und einige der Kuchen, die es im Bistro gibt werden von dem Familienbetrieb geliefert.

Eismanufaktur Bolleschlotzer aus Freiburg

Unser selbstgemachtes Eis erweitern wir mit Bolleschlotzer. Bei der Produktion, in dieser Manufaktur wird - wie auch bei uns in der Säge - auf alles Unnötige verzichtet. Es werden nur ausgewählte saisonale, regionale Zutaten verwendet bzw. bei feinen Exoten auf Nachhaltigkeit und fairen Handel geachtet.

Weyer Essigmanufaktur Tuningen

Der Familienbetrieb Carl Weyers ist Deutschlands älteste Manufaktur für erlesene Spezialitätenessige.

Wein-Riegger, Weingut Abril, Teehaus Ronnefeld, Waldhaus Biere,...

Auch bei unserem Getränkeangebot achten wir auf beste Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.



DIE SÄGE  
Lokal

## Willkommensgruß - auf's Haus

### Sägebrot, Kräuter- oder Gewürzöl und Dip (hausgemacht), Meersalz

Für Euch, von uns, von Herzen - vorweg auf Euren Tisch. Unser beliebtes und besonders fluffiges Sägebrot wird übrigens nach einem mit uns kreiertem Rezept täglich frisch vom Bio-Bäcker Beha aus Villingen gebacken.



## Aperitifempfehlung

### Schwarzwald im Glas <sup>(1)</sup>

Gin Generation 5 / Apfelsaft / Limettensaft / Rosmarin // 6,50

Unser Säge-Hausaperitif vereint den fruchtigen und leichten Generation 5 Gin und besten naturtrüben Bio-Apfelsaft zu einem leckeren Start in den Abend. Für den Gin aus dem Hause Wein Riegger in Villingen werden unter anderem Kiefernadeln und Lavendelblüten verwendet. So vereinen sich die Aromen des Schwarzwaldes mit der Würze unseres hausgemachten Rosmarinsirups zu einem frischen und leichten Aperitif.



## Weinempfehlung

### 2019 Sauvignon Blanc <sup>(7)</sup>

QbA trocken / Weingut Zotz / Heitersheim /Baden

0,1 l // 3,70 · 0,2 l // 7,00 · 0,75 l // 26,00

Ein erfrischender Sauvignon Blanc mit würzigem Kräuter-Bukett und Aromen von Limette, frisch geschnittenem Gras sowie exotischen Früchten. Ein perfekter Begleiter zu Salaten und Fisch.



## Bierempfehlung

### Waldhaus - Ohne Filter DUNKEL

5,6 % vol / 0,3 l // 3,20 · 0,4 l // 3,90

Eine echte Besonderheit! In diesem vollmundigen Dunkelbier findet Ihr feine röstmalzaromatische Noten. Ausgewogen mit leichter Vollmundigkeit - eine Streicheleinheit für die Kehle.





DIE SÄGE  
Lokal

## Empfehlung aus der Küche

### Rindercarpaccio mit Hühnerleberpastete <sup>(3)</sup>

Zuckerschoten / Senfdressing // 18,50

Zwei Klassiker auf einem Teller.



### Rote-Beete-Tatar mit Avocado

Frühlingszwiebel / Mangovinaigrette / Laugenbrötchen // 9,80

Ein sommerliches Farbenspiel. Raffiniert, frisch, lecker.



### Lauch-Pilz-Cremesuppe <sup>(1, 7)</sup>

Lauch / Steinchampignons / Sahne / Sägebrotchip // 6,50

Samtig, cremig ... Einfach zum Reinlegen lecker!



### Kalte Tomatensuppe <sup>(7, 8)</sup>

Olivenöl / Aubergine im Tempurateig / Basilikumsorbet // 7,40

Suppe im Sommer? Auf jeden Fall! Ein Tipp unserer spanischen Köche.



### Lammkaree im Wirsingmantel <sup>(1, 7)</sup>

Minze / Morchel-Polenta / Gemüse der Saison // 29,50

Unser Lamm trägt Wirsing. Denn grün ist die Farbe des Sommers.



### Gefüllte Maispoularde <sup>(8)</sup>

Basilikumfarce / Schalotten-Steinchampignon-Saute / Pont-Neuf Kartoffeln // 23,50

Für alle Geflügelfans ein Muss!

### Tomatiges Forellenfilet <sup>(7)</sup>

gebraten / Tomaten-Mandel-Creme / Süßkartoffel-Püree / lila Möhren / Lauchgemüse // 21,70

Eine waschechte Schwarzwälder Forelle auf buntem Bett.



### Linsenhummus mit schwarzem Knoblauch <sup>(3)</sup>

Oliven / getrocknete Tomaten / Zuckerschoten / Sägebrot // 16,50

Köchin Laura hat ein Herz für Veganes. Ihre Kreation zergeht auf der Zunge!



### Rote-Beeren-Grütze

Vanillebrötchen / Tonkabohnensoße // 9,50

Traditionell, sommerlich, vanillig, süß!

### Käsevariation

Senf / Chutneys // 13,50

Herzhafte Käsesorten mit Senf und handgemachtem Chutney.





DIE SÄGE  
Lokal

## was kleines vorweg

### Frisch vom Gemüsebeet <sup>(7, 4)</sup>

Gemüsesalate der Saison / Kartoffelsalat / Blattsalat /  
Kräuter-Brot-Chip // 7,50

Liebling unserer Gäste. Seit Anfang an dabei.



### Rinder-Tatar klassisch <sup>(1, 2, 4, 7)</sup>

Rinderfilet / Cornichons / Apfelkapern / Schalotte /  
Wachtelei / Kimchi Majo / geröstetes Sägebrot //  
klein 15,00 oder groß 23,00

Ein Kunststück. Handwerklich sowie optisch: Das feine  
Filet vom Weiderind wird von uns handgeschnitten und  
perfekt abgeschmeckt. So mag's Sägechefin Katrin am  
liebsten.



### Rinderkraftbrühe <sup>(7)</sup>

mit Einlage nach Tagesangebot // 6,90

Glasklar und besonders intensiv im Geschmack. Der  
Alleskönner harmoniert mit verschiedensten Einlagen.



## die Hauptsache

### Bio-Lachsfilet

Pak Choi / Kartoffelplätzchen / Hoi-Sin-Aioli // 26,50

Unser megasaftiger Bio-Lachs schwimmt gen Asien. Erst  
braten wir ihn in feinsten Butter, dann setzen wir ihn  
neben ein Nest aus Pak Choi und verfeinern das  
Arrangement mit feiner Hoi-Sin-Aioli. Dazu gibt's  
handgemachte Kartoffelplätzchen, was den Lachs wieder  
direkt zu uns zurück nach Deutschland katapultiert.

### Bregenzerwälder Käsknöpfele

Röstzwiebeln / Blattsalat // 14,80

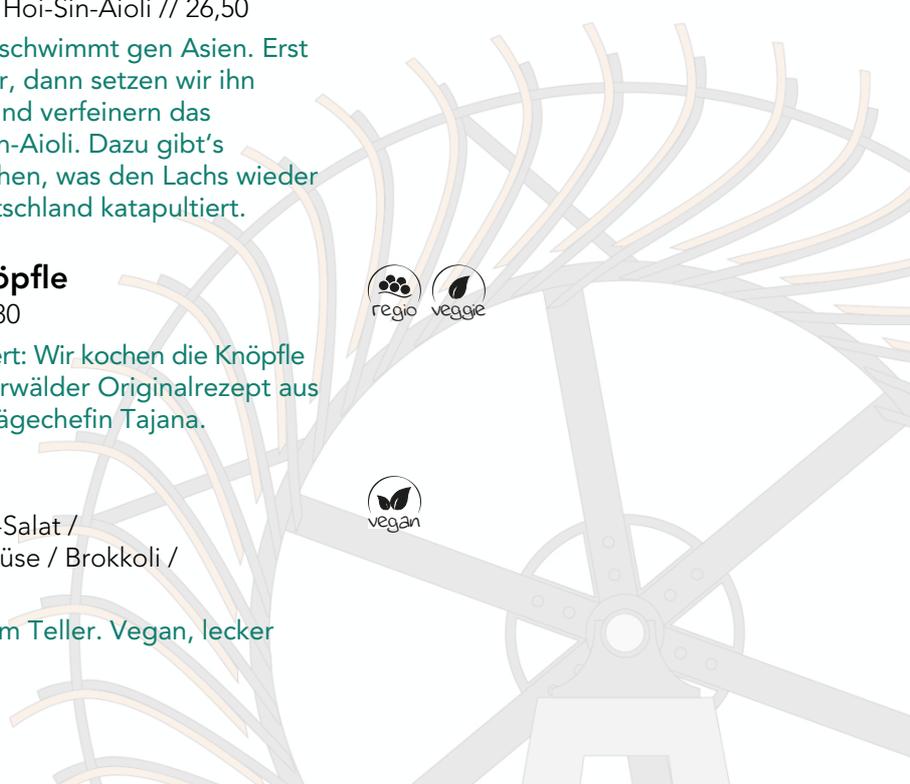
Original in der Holzgebse serviert: Wir kochen die Knöpfele  
für Euch nach einem Bregenzerwälder Originalrezept aus  
dem Schulkochbuch unserer Sägechefin Tajana.



### Nicht nur für Vegane

Warmer Rote Beete-Couscous-Salat /  
Ingwer-zweierlei Zucchini-Gemüse / Brokkoli /  
schwarzer Knoblauch // 16,50

Ein tolles Farbenspiel auf Eurem Teller. Vegan, lecker  
und mit viel Liebe gemacht.





DIE SÄGE  
Lokal

### Zwiebelrostbraten <sup>(7)</sup>

200g / Röstzwiebeln / Bratenjus // 29,50

Mmmmmh... freut euch auf ein fünf Wochen gereiftes  
feinstes Rückenstück vom Weiderind.



### Sägeschnitzel mit Meerrettich-Senf-Sägebrotbrösel-Panade <sup>(7)</sup>

Speckbohnen // 19,50 <sup>(2, 3, 4)</sup>

...mit Setzei // 21,50



### Cordon Bleu mit Wälderschinken und Bregenzerwälder Bergkäse <sup>(7)</sup>

Speckbohnen // 23,50 <sup>(2, 3, 4)</sup>

...mit Setzei // 25,50

Das Setzei ist ein Spiegelei. Es muss auf das Schnitzel  
oder das Cordon Bleu gesetzt werden. Auf keinen Fall  
daneben! Was den Geschmack außerdem so fein macht:  
Ausschließlich unser gutes Sägebrot kommt in die leckere  
Hülle für unsere Panierten.



### Schweinebraten frisch aus dem Ofen <sup>(7)</sup>

Gemüse // 19,50



### Rindertafelspitz Sägeart

Gemüse / Meerrettichsoße // 23,00

Schon der Gedanke an Braten, gibt uns in der Erinnerung  
den Geruch, den Geschmack und das heimelige  
Zuhausesein am sonntäglich gedeckten Tisch zurück. Wir  
möchten Euch genau dieses Gefühl zubereiten: Probiert  
unsere Prachtstücke - wie bei Muttern!



### Schweinebäckle mit Senfkornjus <sup>(7)</sup>

Alblinsengemüse / Senfkornjus // 23,00

Zart, zarter, am zartesten. Unsere Spezialität vom  
Schwäbisch-Hällischen Landschwein wird Euch auf der  
Zunge zergehen. Dazu gibt's raffinierte Linsen mit  
Gemüse verfeinert..



wählt dazu Eure Lieblingsbeilage:

**Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Butterknöpfle, Sägebrotknödel  
oder Pommes frites**



DIE SÄGE  
Lokal

## große Säge-Salate mit Pfiff

### Frisch vom Gemüsebeet <sup>(7)</sup>

Gemüsesalate der Saison / Kartoffelsalat /  
Blattsalat // 9,50

... mit Lachsfilet // 17,00

... mit Rinderstreifen // 19,50

Unsere klassische Salatvariation – knackig, frisch und  
wenn Ihr mögt, mit Eurem Lieblingsextra nach Wahl.



### Kräuter-Blattsalat & gebackener Bergkäse <sup>(7)</sup>

verschiedene Blattsalate / Zitronen-Orangen-Basilikum-  
Emulsion / gebackener milder Bergkäse // 16,50

Zum dahinschmelzen: Gebackener milder Bergkäse aus  
dem Bregenzer Wald auf verschiedenen Blattsalaten und  
Wildkräutern von der Bodenseeeinsel Reichenau mit einer  
frisch-fruchtigen Salatemulsion.



## Vesper

### Wurstsalat <sup>(7)</sup>

Lyoner / Gewürzgurken / rote Zwiebeln /  
Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 11,50

Feinste Lyoner-Streifen von der Metzgerei Haller,  
angemacht mit außergewöhnlich gutem Kräuteressig aus  
der traditionsreichen Essigmanufaktur Weyers Tuningen.



### Käsesalat <sup>(7)</sup>

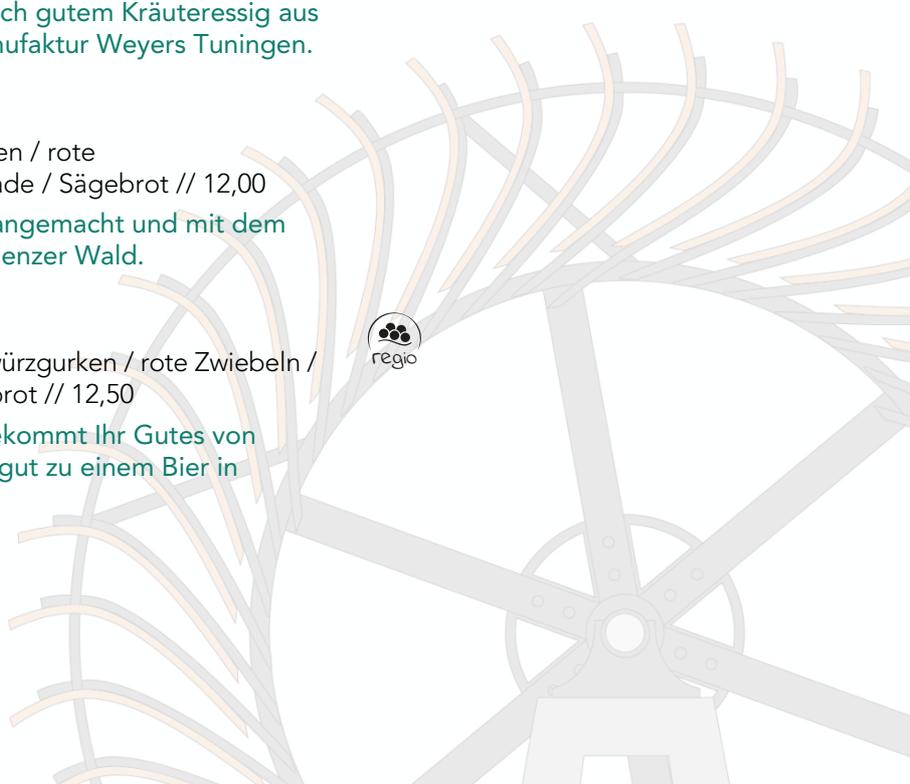
milder Bergkäse / Gewürzgurken / rote  
Zwiebeln / Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 12,00

Für Käseliebhaber: Wie oben angemacht und mit dem  
besten Bergkäs' aus dem Bregenzer Wald.

### Schweizer Wurstsalat <sup>(7)</sup>

Lyoner / milder Bergkäse / Gewürzgurken / rote Zwiebeln /  
Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 12,50

Die Mischung macht's. Hier bekommt Ihr Gutes von  
Beidem. Schmeckt besonders gut zu einem Bier in  
unserem Gastgarten.





DIE SÄGE  
Lokal

## das Beste zum Schluss

### Kleiner Schokoladengugelhupf

Tonkabohneneis / Fruchtmark // 8,30

Der macht glücklich: Immer dabei, immer gut –  
Schokolade pur!



### Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Kürbiskernöl /  
geröstete Kürbiskerne / Schlagsahne // 7,50

Erwärmt das Herz und bildet das Sahnehäubchen auf  
Eurem Menü.



### Bolle Eis

Milcheis: Schokolade / Vanille / Piemont Haselnuss /  
Tonkabohne / Joghurt / Brombeere

Sorbet: Mango / Zitrone / Himbeere // 2,00

Unser Eis ist hausgemacht. Erweitert wird unser Angebot  
mit Sorten aus der Freiburger Eismanufaktur  
Bolleschlotzer und dem Bioland-zertifizierten  
Familienbetrieb Eis-Manufaktur Roddewig.



## Glutenfrei, laktosefrei, vegan?

Da wir alles selbst zubereiten, wissen wir genau was in  
unseren Speisen drin ist. Auf Unverträglichkeiten und Co.  
nehmen wir gerne Rücksicht, bitte gebt uns einfach einen  
Hinweis, wir kümmern uns darum.

Unsere Karte ist selbstverständlich hinreichend  
gekennzeichnet. Ferner haben wir noch eine  
Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte auszeichnet.





DIE SÄGE  
Lokal

## MITTAGSTISCH - WOCHENKARTE

2. und 4. Juni 2020

### Mittagsmenü

#### WAS KLEINES VORWEG

**Pilzsuppe** // 5,50 <sup>(2, 7)</sup>



**Gemischter Salat** // 5,50 <sup>(6, 7)</sup>



#### HAUPTGERICHTE

**Putensteak** <sup>(3, 7)</sup>

mit Jus und Bratkartoffeln // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

**Seehecht** <sup>(3, 6, 7)</sup>

mit Dillsöße und Reis // 11,50

als 3-Gang-Menü // 20,00

**Schweinebraten** <sup>(1, 3, 7)</sup>

mit Kartoffelsalat // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50

**Graupenrisotto** <sup>(7, 2)</sup>

mit Zucchini // 8,50

als 3-Gang-Menü // 17,50



#### NACHSPEISEN

**Grißpudding mit Beerenkompott** // 4,50

**Milchreis mit Eis** // 4,50

#### Glutenfrei, laktosefrei, vegan?

Da wir alles selbst zubereiten, wissen wir genau was in unseren Speisen drin ist. Auf Unverträglichkeiten und Co. nehmen wir gerne Rücksicht, bitte gebt uns einfach einen Hinweis, wir kümmern uns darum. Unsere Karte ist selbstverständlich hinreichend gekennzeichnet. Ferner haben wir noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte auszeichnet.



DIE SÄGE  
Lokal

## à la carte

### WAS KLEINES VORWEG

#### Tagessuppe

Sägebrot // 4,90

### HAUPTGERICHTE

#### Geschmelzte Maultaschen

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein / Röstzwiebeln / Kartoffelsalat // 9,90



#### Zwiebelrostbraten

(200 g) / Kräuterbutter / Pommes Frites / kleiner Salat // 29,50



#### Sägeschnitzel

mit Meerrettich-Senf-Sägebrotbrösel-Panade / Bratkartoffeln / kleiner Salat // 19,50



#### Bio-Lachsfilet

Pak Choi / Kartoffelplätzchen / Hoi-Sin-Aioli // 26,50

#### Bregenzerwälder Käsknöpfle

Röstzwiebeln / Blattsalat // 14,80

#### Wurstsalat <sup>(7)</sup>

Lyoner / Gewürzgurken / rote Zwiebeln / Kräuternessig-Marinade / Sägebrot // 11,50

### SALATE

#### Frisch vom Gemüsebeet <sup>(7, 4)</sup>

Blattsalate / Gemüsesalate der Saison / Kartoffelsalat // 8,50



... mit Fischfilet // 16,00

... mit Rinderstreifen // 18,00



### DESSERT

#### Mini-Schoko-Gugelhupf

Beerenkompott // 5,50

#### Bolle Eis

Milcheis: Schokolade / Vanille / Piemont Haselnuss / Tonkabohne / Joghurt / Brombeere,  
Sorbet: Mango / Zitrone / Himbeere // 2,00



DIE SÄGE  
Lokal

---

## zu guter Letzt

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwärzt
- 7 geschwefelt
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst

### die Preise

in unserer Karte verstehen sich in Euro  
und inklusive

7 % MwSt. bei Speisen sowie

19 % MwSt. bei Getränken.

