



DIE SÄGE
Lokal

Hier unsere Speisekarte
vom November 2020.
Eine saisonal angepasste
Karte findet Ihr hier, sobald
wir wieder für Euch öffnen
dürfen. Wir freuen uns schon
jetzt darauf!





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 Sägeteam



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

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. on 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

Red & Ginger

Belsazar Vermouth Red / Ginger Ale / Limettensaft // 6,50

Jetzt wird Wermut auch im Schwarzwald hergestellt. Ausschließlich badische Weine & heimische Kräuter kommen in den Belsazar Vermouth. Ginger Ale und Limette unterstreichen die Vanille- und Schokoladennoten des roten Belsazar. Ein Geschmack der in Erinnerung bleibt.



Weinempfehlung

2018 Rosé Cuvée Durchblick

QbA halbtrocken / Gut von Beiden / Pfalz

0,1 l // 3,60 · 0,2 l // 6,90 · 0,75 l // 25,00

Ein erfrischender und animierender leicht süßer Rosé, der Spaß macht! Gekeltert aus Spätburgunder- und Cabernet-Sauvignon-Trauben verströmt der Rosé Erdbeer- und Johannisbeerduft.



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

Gebackene Kürbiscreme

confierte Jakobsmuschel / eingelegtes Babygemüse // 14,00



Die HERZhaft spanische Antwort auf Crème brûlée.
Die Eier dafür kommen jedoch von hier - von den glücklichen Hühnern des Bioland Heiligenhofs der Familie Obergfell in Deißlingen.

Kürbissuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl // 6,90



Hallo Herbst! Cremig, würzig – ein Klassiker im Sägestyle.

Salat mit kalter, gebeizter Maispoularde

Granatapfel / Sprossengemüse / Salat // 19,50

Auf ihrem Speiseplan steht nur Mais – das macht das Fleisch dieser Poularden extrazart. Hausgebeizt mit feinstem Weinessig der Weyers Essigmanufaktur aus Tuningen und gespickt mit rot-grünen kleinen Feinigkeiten.

Schweinemedallions mit Waldbeer-Kick

Waldbeerenjus / Kürbis-Parmesan-Gratin / breite Bandnudeln // 24,00



Wir setzen für Euch das Zarteste vom Schwein mit Waldbeeren in Szene. Ein fruchtiges Vergnügen!

Gebratener Zander und „Meer“

Hummersoße / Garnelen / schwarze Sepia-Nudeln // 29,00

So holen wir den Mittelmeurlaub mit jedem Bissen zu uns in den Schwarzwald.

Herzhaftsüßer Kürbis aus dem Ofen

Graupen-Babygemüse / Bienenhonig // 19,50



Vom Garten auf den Teller... Von der Biene geküsst versüßt Euch dieser Kürbis den Tag!

Polentabiskuit mit Orangencreme

gebackene Mandeln / Joghurteis // 6,50

Kommt Euch das spanisch vor?!

Dann liegt Ihr richtig: Lasst Euch verzaubern von dieser Kreation des spanischen Teils unseres Küchenteams.



DIE SÄGE
Lokal

was kleines vorweg

Frisch vom Gemüsebeet

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

Liebling unserer Gäste. Seit Anfang an dabei.



Rinder-Tatar klassisch

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

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 // 26,00

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 Käsknöpfe

Röstzwiebeln / Blattsalat // 14,80

Original in der Holzgebse serviert: Wir kochen die Knöpfe
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 // 16,00

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





DIE SÄGE
Lokal

Zwiebelrostbraten

200g / Röstzwiebeln / Bratenjus // 29,00

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



Sägeschnitzel mit Meerrettich-Senf-Sägebrotbrösel-Panade

Speckbohnen // 19,50

...mit Setzei // 21,50



Cordon Bleu mit Wälderschinken und Bregenzerwälder Bergkäse

Speckbohnen // 23,50

...mit Setzei // 25,50



Das essen unsere Sägechefs Ali und Michi am liebsten! In Erinnerung an ihre Kindheit in Sachsen, bestellen sie immer noch ein Setzei oben drauf. (Das 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

Gemüse // 19,00



Rindertafelspitz Sägeart

Gemüse / Meerrettichsoße // 23,00



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

Schweinebäckle mit Senfkornjus

Alblinsengemüse / Senfkornjus // 22,50



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

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

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

Lyoner / Gewürzgurken / rote Zwiebeln /
Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 9,80

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



Käsesalat

milder Bergkäse / Gewürzgurken / rote
Zwiebeln / Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 10,00 Für
Käseliebhaber: Wie oben angemacht und mit dem
besten Bergkäs' aus dem Bregenzer Wald.

Schweizer Wurstsalat

Lyoner / milder Bergkäse / Gewürzgurken / rote Zwiebeln /
Kräuteressig-Marinade / Sägebrot // 11,00

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 // 7,80

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



Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Kürbiskernöl /
geröstete Kürbiskerne / Schlagsahne // 7,00

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

Alle Preise in unserer Karte verstehen sich in
Euro und inklusive 5 % MwSt.



DIE SÄGE
Lokal

MITTAGSTISCH - WOCHENKARTE

28. bis 30. Oktober 2020

Mittagsmenüs

MITTWOCH

Fleischbällchen

mit Kartoffelsalat + Dessert // 8,70

Falafel

mit Kartoffelsalat + Dessert // 8,70



DONNERSTAG

Schweineschnitzel

mit Bratensoße und Pommes Frites + Salat // 8,70

Kohlrabischnitzel

mit Tomatensoße und Pommes Frites + Salat // 8,70



FREITAG

Garnelen-Pasta

mit Kirschtomaten und Knoblauch + Salat // 8,70

Pasta mit Kirschtomaten

und Pesto mit Knoblauch + Salat // 8,70



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 // 29,00



Sägeschnitzel

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Sägebrotbrösel-Panade / Meerrettich-Senf / Bratkartoffeln / kleiner Salat // 19,50



Bio-Lachsfilet

Pak Choi / Kartoffelplätzchen / Hoi-Sin-Aioli // 26,00

Kartoffel-Rösti

... mit Bergkäse überbacken / Blattsalat // 10,80



... mit Heringsfilet Hausfrauenart / Apfel / rote Zwiebel / Kräuter // 14,50

... mit Steinchampignons / Blattsalat // 12,00



SALATE

Frisch vom Gemüsebeet

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