

Unsere regionalen Dorfstuben-Klassiker

Schwäbische Kutteln – süß-sauer – mit Bratkartoffeln € 16,50

*Äbler Leise (Linsen) mit Saitenwürstle
und handgeschabten Spätzle* € 17,00

*Hausgemachte Maultaschen in der Brühe
mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller* € 19,50

*Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse geschmort
in Rahmsauce mit Kartoffel- und Kopfsalat* € 22,00

*Hirschragoût im Preiselbeersößle
mit Pilzen und Kräuterschupfnudeln* € 24,00

*Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken
mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln* € 25,00

*Murgtärer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachter Maultasche, Rieslingsauerkraut
und handgeschabten Spätzle* € 29,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Marinierte Kalbshaxenscheiben mit lauwarmem Brotsalat und grobem Senf</i>	€ 17,50
<i>Tatar vom geräucherten Buhlbach-Forellenfilet mit Rote Bete und Walnüssen</i>	€ 17,50
<i>Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Butternusskürbis und Kürbiskernmayonnaise</i>	€ 17,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle</i>	€ 18,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle</i>	€ 6,90
<i>Murgtärer Festtagsuppe mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Schnittlauch</i>	€ 7,90
<i>Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 9,00

Fische

<i>Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht von unserem Forellenhof Buhlbach nach Ihrem Wunsch zubereitet</i>	€ 24,00
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut Speckcroûtons und Petersilienkartoffeln</i>	€ 29,00

*Sagen Sie uns bitte, wenn Sie einen besonderen Wunsch haben.
Wann immer möglich, werden wir Ihnen diesen gerne erfüllen.*

Hauptgerichte

<i>Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersauce mit Speckrosenkohl und Sahnepüree</i>	€ 24,00
<i>Schulter vom Äbler Lamm in Thymiansauce mit Steckrüben und Kartoffelnocken</i>	€ 24,00
<i>Ochsenbäckle in Rotwein geschmort mit Pastinaken und Schupfnudeln</i>	€ 26,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus Rotkohl und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 28,00

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 13,50
<i>Nougatmousse mit Pflaumenkompott und Krokantstreusel</i>	€ 13,00
<i>Strudel von Williamsbirnen mit Karamellsauce und Walnusseis</i>	€ 13,00

*Eine kleine Bitte: Um Sie Speis' und Trank, die harmonische
Umgebung und Ihre angenehme Tischgemeinschaft
ungestört genießen zu lassen, bitten wir Sie freundlich,
Ihr Handy während des Besuchs in unseren Restaurants auszuschalten.*

Ganz herzlichen Dank.