

Unsere regionalen Dorfstuben-Klassiker

<i>Schwäbische Kutteln – süß-sauer – mit Bratkartoffeln</i>	€ 16,50
<i>Äbler Leise (Linsen) mit Saitenwürstle und handgeschabten Spätzle ^{2,3}</i>	€ 17,00
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller ^{2,3}</i>	€ 19,50
<i>Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse geschmort in Rahmsauce mit Kartoffel- und Kopfsalat ^{2,3}</i>	€ 22,00
<i>Hirschragoût im Preiselbeersößle mit Pilzen und Kräuterschupfnudeln ^{2,3}</i>	€ 24,00
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 25,00
<i>Murgtärer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, gemischtem Salatteller und handgeschabten Spätzle ^{2,3}</i>	€ 29,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Roh marinierte Scheiben vom Milchkalbsfilet mit Rhabarber, Schnittlauchmayonnaise und Bauernbrotcroûton</i>	€ 17,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet von unserem Forellenhof in Buhlbach mit Erbsenpüree und Meerrettich ⁵</i>	€ 17,50
<i>Gebeiztes Saiblingsfilet mit Badischem Spargel, jungem Lauch und Radieschen</i>	€ 17,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle ^{2,3}</i>	€ 18,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle ^{1,3,7,9}</i>	€ 6,90
<i>Murgtäler Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Schnittlauch ^{1,3,7,9}</i>	€ 7,90
<i>Bärlauchcrèmesuppe mit Badischem Schäufole ^{2,3}</i>	€ 9,00

Fische

<i>Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht von unserem Forellenhof Buhlbach nach Ihrem Wunsch zubereitet ^{1,4,7,8}</i>	€ 24,00
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Flusskrebssauce Frühlingsgemüse, Morcheln und hausgemachten Nudeln</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 Frühlingsgemüse und Sahnepüree</i> ^{2,3}	€ 24,00
<i>Geschmorte Schulter vom Äbler Lamm mit Bohnenragoût und Bärlauch-Kartoffelnocken</i>	€ 24,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus Knollensellerie und geschmälzten Serviettenknödeln</i> ^{2,3}	€ 28,00
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Neuen Kartoffeln oder Schnittlauchflädle und dazu</i>	€ 24,00
<i>gemischter Schinken</i> ^{2,3}	€ 9,00
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken</i>	€ 10,50
<i>gebratenes Zanderfilet</i>	€ 12,00

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 13,50
<i>Weisses Mandel-Krokantmousse mit marinierten Erdbeeren und Holunderblüte</i> ²	€ 13,00
<i>Gebrannte Vanillecrème mit geschmortem Rhabarber und Haselnusseis</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.