

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Tatar vom geräucherten Forellenfilet von unserem Forellenhof aus Buhlbach mit Rote Bete und Apfelpüree</i>	€ 19,50
<i>Marinierte Kalbshaxenscheiben in Senfvinaigrette mit Bohnen und Birnenragoût</i>	€ 19,00
<i>In Thymianhonig marinierter Ziegenkäse aus dem Schwarzwald mit Walnüssen, süß-saurem Kürbis und Feldsalat</i>	€17,00
<i>Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle</i>	€20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle</i>	€7,50
<i>Murgtäler Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Schnittlauch</i>	€8,50
<i>Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen</i>	€11,50

Fische von unserem Forellenhof in Buhlbach

<i>Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht von unserem Forellenhof Buhlbach nach Ihrem Wunsch zubereitet</i>	€27,00
<i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten in Kaviarsauce mit glasiertem Spitzkohl und Petersilienkartoffeln</i>	€32,00

*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 Rosenkohl und hausgemachten Nudeln</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Älbler Lamm mit Speckbohnen und Kartoffelnocken</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfelfjus mit Rotkohl und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Gebratene Kalbsleberscheiben mit glasierten Äpfeln, Blattspinat und Sahnepüree</i>	€ 29,00

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€15,00
<i>Gebrannte Haselnusscrème mit Kompott und Sorbet von der Sauerkirsche</i>	€15,00
<i>Nougatmousse mit eingelegten Pflaumen und Karamelleis</i>	€15,00

*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.*

Unsere regionalen Dorfstuben-Klassiker

Schwäbische Kutteln – süß-sauer – mit Bratkartoffeln €18,50

*Äbler Leise (Linsen) mit Saitenwürstle
und handgeschabten Spätzle* €19,00

*Hausgemachte Maultaschen in der Brühe
mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller* €21,50

*Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse geschmort
in Rahmsauce mit Kartoffel- und Kopfsalat* €24,50

*Hirschragoût im Preiselbeersößle
mit Pilzen und Kräuterschupfnudeln* €27,00

*Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken
mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln* €28,00

*Murgtärer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachter Maultasche, Rieslingsauerkraut
und handgeschabten Spätzle* €34,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Schwarzwälder Vesper-Spezialitäten

*Murgtärer Wurstsalat mit Dorfstubenbrot
und Ballenbutter* €13,50

*Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich
geröstetes Dorfstubenbrot
und Ballenbutter* €14,50

*Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken
Blut- und Leberwurst, Lyoner
und Schwartenmagen* €16,00

*Marinierte Ochsenbrust vom „Mitteltaler Weiderind“
in Radieschenvinaigrette
mit Bratkartoffeln* €19,00

*Schwarzwälder Schinken -dünn geschnitten-
Dorfstubenbrot und Ballenbutter
dazu ein Kirschwasser* €19,50

Vesper

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€14,00
<i>Murgtärer Wurstsalat mit Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€13,50
<i>Buhlbacher Forellenfilet, Sahnemeerrettich geröstetes Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€14,50
<i>Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken Blut- und Leberwurst, Lyoner und Schwartenmagen</i>	€16,00
<i>Marinierte Ochsenbrust vom Weiderind in Radieschenvinaigrette mit Bratkartoffeln</i>	€19,00
<i>Schwarzwälder Schinken - dünn geschnitten - Bauernbrot und Ballenbutter, dazu ein Kirschwasser</i>	€19,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss-Jagd - fein aufgeschnitten - mit hauseingelegten Preiselbeeren</i>	€20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle</i>	€7,50
<i>Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen</i>	€8,50
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle</i>	€8,50

Warme Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit unserem Salatteller</i>	€21,50
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€28,00
<i>Murgtärer Zwiebelrostbraten mit Maultasche Rieslingsauerkraut und handgeschabten Spätzle</i>	€34,00

Desserts

<i>Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€15,00
<i>Variation von Schokoladen-Mousse</i>	€14,50
<i>Hausgemachte Waffel mit Schattenmorellen und Rahmeis</i>	€12,50

Eisspezialitäten

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€10,50
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	€10,50
<i>Eisbecher „Hotel Bareiss“ mit Apfel und Karamell</i>	€11,50
<i>Schwarzwaldbecher</i>	€12,00
<i>Exotischer Früchtebecher</i>	€12,00
<i>Kindereisbecher</i>	€5,50

Torten und Kuchen

*Fragen Sie uns nach dem wechselnden Kuchen- und Tortenangebot,
welches nach ausgesuchten Rezepten
täglich frisch zubereitet wird.*

<i>Bareiss Torte (Stück)</i>	€5,50
<i>Unsere hausgemachten Kuchen (Stück)</i>	€5,80
<i>Verschiedene Törtchen</i>	€5,00
<i>Portion Sahne</i>	€1,10

Unsere Dorfstuben-Abendkarte ab 21.00 Uhr

Vesper

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€14,00
<i>Murgtärer Wurstsalat mit Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€13,50
<i>Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich geröstetes Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€16,00
<i>Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken Blut- und Leberwurst, Lyoner und Schwartenmagen</i>	€16,00
<i>Marinierte Ochsenbrust vom "Mitteltaler Weiderind" in Radieschenvinaigrette mit Bratkartoffeln</i>	€19,00
<i>Schwarzwälder Schinken -dünn geschnitten- Bauernbrot und Ballenbutter, dazu ein Kirschwasser</i>	€19,50
<i>Mild geräucherte Rehkeule aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit hauseingelegten Preiselbeeren</i>	€20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle</i>	€7,50
<i>Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen</i>	€8,50
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle</i>	€8,50

Unsere Dorfstuben-Abendkarte ab 21.00 Uhr

Warme Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 28,00
<i>Murgtaler Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, Rieslingsauerkraut und handgeschabten Spätzle</i>	€ 34,00

Käse

<i>Auswahl europäischer Käse mit Weintrauben und Nüssen</i>	€ 16,50
---	---------

Desserts

<i>Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Schwarzwaldbecher</i>	€ 12,00
<i>Variation von Schokoladen-Mousse</i>	€ 14,50