

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 handgeschabten Spätzle und unserem gemischten Salatteller</i>	€ 34,00

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 regionalen Dorfstuben-Klassiker

<i>Schwäbische Kutteln – süß-sauer – mit Bratkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Äbler Leise (Linsen) mit Saitenwürstle und handgeschabten Spätzle</i>	€ 19,00
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse geschmort in Rahmsauce mit Kartoffel- und Kopfsalat</i>	€ 24,50
<i>Hirschragoût im Preiselbeersößle mit Pilzen und Kräuterschupfnudeln</i>	€ 27,00
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 28,00
<i>Murgtärer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, handgeschabten Spätzle und unserem gemischtem Salatteller</i>	€ 34,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Marinierter Kalbstafelspitz mit Urkarotten und Kräuter-Kressesauce</i>	€ 18,50
<i>Tatar von gebeiztem Saibling aus Buhlbach mit marinierten Radieschen und Frühlingslauch</i>	€ 19,50
<i>Salat von sautierten Pfifferlingen mit Apfelvinaigrette und geröstetem Bauernbrot</i>	€ 17,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle</i>	€ 20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch</i>	€ 7,50
<i>Murgtärer Festtagssuppe mit Markklößchen, hausgemachtem Maultäschle und Flädle</i>	€ 8,50
<i>Pfifferlingscrèmesuppe mit Croûtons und Kräuteröl</i>	€ 12,00

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>Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit Flusskrebssauce, jungem Gemüse, Morcheln und hausgemachten Nudeln</i>	€ 32,00

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

Hauptgerichte

*Rinderroulade in Spätburgundersauce geschmort
mit sommerlichem Gemüse und Sahnepüree* € 27,00

*Braisierte Schulter vom Älbler Lamm
mit Bohnenragoût, Kresse und Perlgraupen* € 27,00

*Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus
mit Knollensellerie und geschmälzten Serviettenknödeln* € 32,00

*Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm
mit hausgemachten Nudeln
oder geschmälzten Serviettenknödeln
und dazu:* € 26,50

Tranche von der Buhlbacher Lachsforelle € 15,00

Tournedo vom Rinderfilet € 17,00

Nachtisch

*Schwäbische Apfelküchle
mit Vanillesauce und Rahmeis* € 15,00

*Weißes Mandelkrokantmousse
mit marinierten Himbeeren und Holunderblüte* € 15,00

*Lauwarmer Schokoladenbrownie
mit Erdbeerragoût und Haselnusseis* € 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.*