

## Vesper

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€ 14,00
<i>Murgtaler 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>Murgtaler Zwiebelrostbraten mit Maultasche Rieslingsauerkraut und handgeschabten Spätzle</i>	€ 34,00

## **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>Murgtäler 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 Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Schwarzwaldbecher</i>	€ 12,00
<i>Variation von Schokoladen-Mousse</i>	€ 14,50

## *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, Rieslingsauerkraut und handgeschabten Spätzle</i>	€ 34,00

*Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.*

## 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>Rehshinken 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 Apfeljus 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.*