

## *Schwarzwälder Vesper-Spezialitäten*

*Murgtäler 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

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

*Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.*

## **Saisonale Schwäbisch-Badische Küche**

### **Vorspeisen**

<i>Salat vom Badischen Stangenspargel mit Kopfsalatherzen und Meerrettichcrème</i>	€ 19,50
<i>Gesottener Kalbstafelspitz mit Frühlingskräutern jungem Lauch und Rotweinschalotten</i>	€ 18,00
<i>Kalt geräuchertes Saiblingsfilet mit Crème Fraîche marinierten Erbsen und Gartengurke</i>	€ 19,00
<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>Murgtärer Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Schnittlauch</i>	€ 8,50
<i>Crèmesuppe vom Badischen Stangenspargel mit Kräuteröl</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>Gebratener Flusszander mit Krebsauce Spargelgemüse 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

*Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersauce  
mit Frühlingsgemüse und Sahnepüree* € 27,00

*Braisierte Schulter vom Älbler Lamm  
mit glasierten Bohnen und Kartoffelnocken* € 27,00

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

*Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Neuen Kartoffeln oder Schnittlauchflädle* € 26,50

*und dazu:*

*Gemischter Schinken* € 11,00

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb* € 13,00

*Gebratenes Saiblingsfilet aus Buhlbach* € 15,00

## Nachtisch

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

*Mandel-Krokantmousse mit Badischen Erdbeeren  
und Erdbeereis* € 15,00

*Karamellierter Käsekuchen  
mit marinierten Himbeeren und weißer Schokolade* € 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.*

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

## **Desserts**

<i>Schwäbische Apfelküchle 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>Murgtäler Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, unserem Salatteller 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