

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

Unsere regionalen Dorfstuben-Klassiker

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

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Tatar vom geräucherten Forellenfilet aus Buhlbach mit eingelegtem Blumenkohl und Forellenkaviar</i>	€ 18,50
<i>Roh marinierte Scheiben vom Weiderind mit Butternusskürbis und Kürbiskernmayonnaise</i>	€ 19,50
<i>Feldsalatröschen mit mariniertem Ziegenkäse aus dem Schwarzwald Rote Bete crème und Schwarzbrotcrumble</i>	€ 17,50
<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>Murgtärer Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle, Flädle und Schnittlauch</i>	€ 8,50
<i>Cremesuppe 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 Rieslingsauce mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</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 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 zweierlei Sellerie und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Schlachttöpfe mit Blut- und Leberwurst, Leberknödel und Schweinebauch mit Sauerkraut und geschmälztem Sahnepüree</i>	€27,00

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€15,00
<i>Gebrannte Haselnusscrème mit Kompott und Sorbet von der Sauerkirsche</i>	€16,50
<i>Weißes Schokoladenmousse 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.*

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 hausgemachter Maultasche handgeschabten Spätzle und Rieslingsauerkraut</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>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 Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€15,00
<i>Schwarzwaldbecher</i>	€12,00
<i>Variation von Schokoladen-Mousse</i>	€14,50