

Hauptgerichte

<i>Rinderroulade in Spätburgunder geschmort mit Frühlingsgemüse und Sahnepüree</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Älbler Lamm mit Bohnenragoût und Bärlauch-Kartoffelnocken</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus mit Knollensellerie und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle</i>	€ 26,50
<i>und dazu servieren wir:</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</i>	€ 13,00
<i>gemischter Schinken</i>	€ 11,00
<i>gebratene Tranche von der Lachsforelle</i>	€ 14,50

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Weißes Mandelkrokantmousse mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet</i>	€ 15,00
<i>Gebrannte Vanillecrème mit eingelegtem Rhabarber und Haselnusseis</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.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Marinierter Kalbstafelspitz mit Spargel und Kräuter-Kressesauce</i>	€ 19,50
<i>Tatar von gebeiztem Saibling aus Buhlbach mit marinierten Radieschen und Frühlingslauch</i>	€ 19,50
<i>Gerösteter Bauernbrotcrôuton mit geräuchertem Forellenfilet Meerrettich und jungen Erbsen</i>	€ 19,50
<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>Bärlauchcrèmesuppe mit Badischem Schäufole und Kracherle</i>	€ 10,00

Fische

<i>Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht von unserem Forellenhof Buhlbach nach Ihrem Wunsch zubereitet^{1,4,7}</i>	€ 27,00
<i>Gebratenes Filet und Klößchen von der Lachsforelle mit Flusskrebssauce, jungem Gemüse, Morcheln und hausgemachten Nudeln^{1,3,4,7,9}</i>	€ 31,00

*Sagen Sie uns bitte, wenn Sie einen besonderen Wunsch haben.
Wann immer möglich, werden wir Ihnen diesen gerne erfüllen.
Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

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, handgeschabten Spätzle
und gemischtem Salatteller* € 34,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich