

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Murgtäler Holzofenbrot Sauerrahmbutter Kräutergewürzsalz		inkl.	
Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken -von Hand gesalzen-	50 g	4,80 €	
Parmiggiano Reggiano Jordan Oliven		5,80 €	

GENUSSmomente

Murgforelle mit Aromaten Gurken Kiwi Carpaccio Zitronenvinaigrette Koriander		21,00€	
Mozzarellapralinen von Büffel Bill Marinierte Tomatenscheiben Rucola alter Balsamico		18,00 €	
Kopfsalatherz mit Gribiche Vinaigrette Junghennenei Knuspriges Brot		12,00 €	
HeimatLiebe Holzofenbrot Stulle Roastbeef dry Age Tomatenchutney Basilikumaioli Speck Salatherzen		22,00€	

vorFREUDE

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette Gepickelter Kohlrabi Kruste		12,00 €	
Marinierte Rinderfiletscheiben Aprikosenmarinade Limone Rucola Parmesansplitter		24,00 €	
Gazpacho von Sauerkirschen Sauerrahm Pumpernickel Senfgurke		10,00 €	
Kraftbrühe von der Rinderschulter Maultaschen Sommerlauch		10,00 €	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

 Vegetarisches Gericht

hochGEFÜHL

Tomahawk vom Milchkalb würziger Landbutter Kräutersalat Kartoffelschnitze	38,00 €
Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten Ratatouille Basilikum Kartoffelgulasch	25,00€
Sanft gegarte Rinderschulter Weinhändlerjus Erdkohlraabi Tomatengnocchi	22,00€
Flusszander Caprese Chilitomaten Sardinien Basilikum Mozzarella	27,00 €

unsere GlanzPUNKTE

Schnitzel von der Maispoularde Mit Ingwer und Limone gebraten Apfel Curry Dip Kopfsalatherzen	17,00 €
Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer Apfel Senfvinaigrette Kartoffelbrot Kruste	18,00 €
Deftiges „Murgstuben-Vesper“ aus Fieg's Schlachtere Hausgemachte Wurst Bauernschinken Käse Butter Landbrot	12,50 €
Tagliatelle mit Pfifferlingen Kerbelschaum Tomatensugo Parmesan	18,00 €
Filet von Schwäbisch Haller Landschwein „Renette“ Boskopapfel Camembert Sauerrahmsauce handgeschabte Spätzle	21,00 €
Steak vom Milchkalbsrücken „au four“ mit Steinchampignons überbacken Kerbelrahm Steinsalzkartoffelchen	32,00€
Souté von Kalbsnierle, Rücken und Bries Estragon Senfsauce gebratene Hörnchen Kartoffeln	22,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



Vegetarisches Gericht

ausKLANG

Sorbet des Tages	8,50 €
Sommerlicher Beerenkranz Basilikumschnee Joghurteis	12,00€
Wiesenkräutereis Rhabarber Buttermilch	12,00€
Topfenschaum Erdbeereis Waldmeister	10,00€

Zwergle

Kalbschnitzel in Landbutter gebraten Rahmsauce handgeschabte Spätzle	12,00 €
Zander in Tomatenbutter gebraten Kräuternudeln	12,00 €
Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken Schinken und Champignons	6,00 €
Kinderpfannkuchen karamellisiert Früchte Rahm	6,50 €

**Wenn Ihnen nach einer kleinen „Vesperzeit“ ist,
fragen Sie gerne nach unserer Vesperkarte.**



SÜSSkrämle

**Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten
nach Mutter Sackmanns Rezepten.
Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.**

Feine Kuchen	3,90 €
z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison)	
Sahnetorten	4,40 €
z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.	

Auch ein Blick in unsere Eiskarte lohnt sich!



HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität...

Der Wert einer **regionalen Speisekammer** liegt für uns vor allem im freundschaftlichen und vertrauten Umgang mit unseren Produzenten, Bauern und Gärtnern.

Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen wir uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren. Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen in puncto Geschmack, Qualität und Ökologie.

So entstehen Ideen für unsere Menüs, die uns alle stets aufs Neue begeistern sollen.

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Wir servieren Ihnen diese Karte
täglich von 11:00-18:00 Uhr.

Guten Appetit im RheinHOLZ!

