



SACKMANN
Restaurant
est. 1993

Menükarte
Restaurant Murgstube



Schwäbische Versucherle

1. Gang - 3 Versucherle

Knuspriges Walnussbrot mit Ziegenkäse

Marinierte Feigen | Ahornsirup | rote Zwiebeln

Geschmorter Butternusskürbis mit Bachsaibling

Balsamico-Honigvinaigrette | Aron Trauben | gepfefferte Kürbiskerne

Maultaschen Carpaccio

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

21,00 €



2. Gang – 3 Zwischengänge

Feldsalat mit Süßkartoffelvinaigrette

Cranberries | Butterkruste

Kürbis Cappuccino

Gorgonzola | Chilitomate

Schwäbische Auster

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

21,00 €

3. Gang – 1 Hauptgang

Knusprig gebratene Bauerngans

Bratapfel Maronen | Rotkohl | Servietten Knödel

39,00 €



4. Gang – 3 Desserts

Crème Brûlée

Zwetschgenröster | Topfenespuma

Grießflammerie mit Weintrauben

Mohncrunch | Holunder-Sauerrahmeis

Mandelfinancier

Sanddorangelee | Tonkabohneneis

19,00 €


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.

1Farbstoff, 2Nitrit, 3Konservierungsstoffe  = Vegetarisch

Tradition

Tatar vom Simmentaler Rind mit Wachtelspiegelei

Senfcreme | Kapernbeeren | geröstetes Toastbrot

24,00 €



Feldsalat mit Süßkartoffelvinaigrette

Cranberries | Butterkrustele

12,00 €



Knuspriges Walnussbrot mit Ziegenkäse

Marinierte Feigen | Ahornsirup | rote Zwiebeln

16,00 €



Geschmorter Butternusskürbis mit Bachsaibling

Balsamico-Honigvinaigrette | Aron Trauben | gepfefferte Kürbiskerne

16,00 €



Maultaschen Carpaccio

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

15,00 €



Kürbis Cappuccino

Gorgonzola | Chilitomate

8,50 €



Essence von der Ochsenbrust

Knöpfe | Preiselbeeren | Siedfleisch

8,50 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Knusprig gebratene Bauerngans

Bratapfel Maronen | Rotkohl | Serviettenknödel

39,00 €



Gegrilltes Zwischenrippenstück vom Metzger Glasstetter

Provenzalisches Gemüse | Kartoffelwargel

32,00 €



Murgtalforelle in aromatischer Kräuter-Zitronenbutter

Hörnchenkartoffeln | Radieschen-Kopfsalatherzen

26,00 €



Barbarie Entenbrust in Apfel-Ingwersauce

Korianderkresse | Erbsenschoten | Maispolenta

25,00 €



Paillard vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten

Hagebuttenkompott | Wachholderrahmsauce | handgeschabte Spätzle

Lieblingsgerichte

Gillerdau Auster auf gestoßenem Eis

Stück 5,50 €



Schwäbische Auster

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

19,50 €



Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Herbstsalat

14,00 €



Winter Trüffel

Tagliatelle | Parmesansplitter

29,00 €



Geschnetzeltes von Kalbsniere, Bries und Filet

Milde Estragon-Essigsauce | junger Lauch | Röstkartoffeln

21,00 €



Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce

Schalotten | Semmelstoppelpilze | Kartoffelkompott

24,00 €



Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat

24,00 €



Desserts

Creme Brûlée

Zwetschenröster | Topfenespuma

10,00 €



Grießflammerie mit Weintrauben

Mohncrunch | Holunder-Sauerrahmeis

10,00 €



Mandelfinancier

Sanddorangelee | Tonkabohneneis

12,00 €



Sorbet des Tages

7,50 €



Vesper

Murgtaler Wurstsalat*^{2,3}

Bauernbrot und Landbutter

11,00 €



Feiner Kasesalat mit Weintrauben 🍇

Nusse | Tomaten

11,00 €



Toast „Croque Monsieur“²

Schinken | Kase | Tomaten

9,80 €



Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtereier

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken² | Kase^{1,3} | Butter | Landbrot

11,50 €



Schwarzwälder Bauernschinken²

Dünn geschnittenes Bauernbrot | Landbutter | Schindlers Kirschwasser

16,50 €



2 Schwarzwälder Forellenfilets

Sahne-Meerrettich | Bauerbrot | Landbutter

13,50 €



Schwäbische Flädlesuppe

7,50 €



1 Paar Wiener Würstchen²

Feine Salate | Meerrettich | Brot

6,80 €



*mit Phosphat