



SACKMANN
Restaurant
est. 1993

Menükarte
Restaurant Murgstube



Schwäbische Versucherle

1. Gang - 3 Versucherle

Feldsalat mit Süßkartoffelvinaigrette³

Cranberries, Krustele

12,00 €

Knuspriges Walnussbrot mit Ziegenkäse^{1,3}

Portweifeigen, Pecan Nüsse

21,00 €

Carpaccio von der Rinderhüfte²

Rote Beete, Meerrettich

22,00 €



2. Gang - 3 Zwischengänge

Kürbis Cappuccino³

mit Chilitomate und Fourme d'Amber

8,50 €

Krossgebratene Lachsforelle^{1,3}

Topinambur, Chicoree, Kaviarrahm

21,00 €

Weißer Trüffelschaum

Aquerellisotto

21,00 €

3. Gang - 1 Hauptgang

Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce

Schalotten, Semmelstoppelpilze, Nussbutter Kartoffelpüree

24,00 €



4. Gang - 3 Desserts

Kürbiskernparfait

karamellierte Kürbiskerne, Sauerkirschen

Soufflierter Kaiserschmarrn mit Sauerrahmeis

Preiselbeeren

Zimtblüten Bruleé

Gewürzorange, Knusperstreusel

18,00 €

3 Gänge 49,00 €

4 Gänge 62,00 €

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

Knuspriges Walnussbrot mit Ziegenkäse^{1, 3}

Portweifeigen, Pecan Nüsse

21,00 €



Carpaccio von der Rinderhüfte²

Rote Beete, Meerrettich

22,00 €



Gillerdau Auster auf gestoßenem Eis

Stk. 5,00 €



Lauwarme Maultaschenscheiben in Radieschenvinaigrette^{2,3}

Kopfsalatherzen, Bergkäse, Krustele

16,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Entrecote vom Murgtaler Weiderind in Burgunderjus²

Röstzwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln

26,00 €



Hechtklösschen in Hummersauce²

Senfkraut, Speckkrustele, Hörnchenkartoffeln

24,00 €



Krossgebratene Lachsforelle^{1, 3}

Topinambur, Chicoree, Kaviarrahm

21,00 €

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Sauerrahmeis

Preiselbeeren

14,00 €



In Nussbutter geschmälzter Nougatknödel

Heidelbeeren

11,00 €

Lieblingsgerichte

Feldsalat mit Süßkartoffelvinaigrette³

Cranberries, Krustele

12,00 €



Kürbis Cappuccino³

mit Chilitomate und Fourme d´Ambert

8,50 €



Sud von der Ochsenbrust^{2,3}

mit Fieg's Maultaschen

8,00 €



Geräucherte Weißwurst^{2,3}

Zwetschgensenf, Kartoffelgurkensalat

11,00 €



Weißer Trüffel Aquerellisotto

Parmesanschaum

29,00 €



Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce

Schalotten, Semmelstoppelpilze, Nussbutter Kartoffelpüree

24,00 €



Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten³

Wildpreiselbeeren und lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat

24,00 €

Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons

Preiselbeerrahm, Kräutersalat, handgeschabte Spätzle

25,00 €



Schweinelendchen „Renette“³

Sauce Smithane, Dauphine Kartoffeln, Herbst-Salat

18,00 €



Zimtblüten Bruléé

Gewürzorange, Knusperstreusel

18,00 €



Kürbiskernparfait

karamellierte Kürbiskerne, Sauerkirschen

11,00 €

Vesper

Geräucherte Schwarzwälder Weißwurst

Burgundersenf, lauwarmer Kartoffelsalat

11,00 €



Murgtäler Wurstsalat^{*2,3}

Bauernbrot und Landbutter

11,00 €



Schwarzwälder Schinkenbrot²

Mit Spiegelei und Landbutter

14,50 €



Feiner Käsesalat mit Weintrauben

Nüsse, Tomaten

11,00 €



Toast „Croque Monsieur“

Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken

9,80 €



Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst, Bauernschinken², Käse^{1,3}, Butter und Landbrot

11,50 €



Schwarzwälder Bauernschinken²

dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser

16,50 €

2 Schwarzwälder Forellenfilets

Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter

13,50 €



Bornholmer Räucherlachs

Landbutter geröstetes Bauernbrot

15,80 €



Schwäbische Flädlesuppe

7,50 €



1 Paar Wiener Würstchen^{*2}

Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot

6,80 €



Elsässer Flammkuchen

Mit Sauerrahm, Speck*, Zwiebeln

9,50 €



Lauchflammkuchen mit Münsterkäse

Birne und Steinchampignon

12,50 €

*mit Phosphat