

Schwäbische Versucherle

Vorspeise

Mousse von der Gänsekeule

Gebratener Hokkaidokürbis | Perlzwiebel | Hagebuttensvinaigrette

Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Feldsalat | Hutzel | Birnensvinaigrette | Parmesansplitter

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

Koriander | Apfelsvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

22,00 €

Zwischengang

Schwäbische Auster^{2,3}

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

Weißkohlcreme

Maronen | Trüffel



Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu

Filderkraut | Kräuter Dip



22,00 €

Hauptgang

Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen²

Rote Bete | Schwarzwurzelrisotto

26,00 €

Dessert

Kürbiskern Eisgugelhupf

Bratapfelkompott | Kürbispopcorn

Schokoladensablé

Sauerkirschen | Lebkuchenmousse

Bananenmousse

Ananas-Fenchelragût | Guaven-Bananensorbet

20,00 €

3 Gänge 67,00 €

4 Gänge 78,00 €

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. ¹

Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



= Vegetarisch

Tradition

Herbstliche Salat Bowl

Waldpilze | Feldsalat | getrocknete Früchte | Sherryessig Vinaigrette | Brezelcrunch
16,00 €

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola
16,00 €

Tatar vom Murgtärer Weiderind

Beefta | Bio Eigelb | Würzkräutersalat
24,00 €

Mousse von der Gänsekeule^{1,2}

Gebratener Hokkaidokürbis | Perlzwiebel | Hagebuttensauce
18,00 €

Weißkohlcreme

Maronen | Trüffel
10,00 €

Essenz von der Ochsenbrust

Knöpfe | Preiselbeeren | Siedfleisch
9,50 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schwäbische Auster^{2,3}

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert
19,50 €

Murgtalforelle in Rieslingsextersauce überbacken

Steinchampignons | Tomaten | Estragonsenf | Hörnchenkartoffeln
26,00 €

Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen^{2,3}

Rote Bete | Schwarzwurzelrisotto
24,00 €

Schnitzel vom Milchkalbrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
24,00 €

Paillard vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten

Hagebuttenkompott^{1,2} | Wacholderrahmsauce | handgeschabte Spätzle
25,00 €

Martinsgans

Bratapfel | Maronen | Rotkohl | Williams Kartoffeln
44,00 €

Lieblingsgerichte

Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Feldsalat | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter
22,00 €

Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu

Filderkraut | Kräuter Dip
16,00 €

Kotelette vom Iberico Schweinerücken

Steinpilze | Bachkresse | Gnocchi
32,00 €

Schwäbische Bouillabaisse mit Safran

Forelle | Bachsaibling | Fenchel | Ailoi | Reiscracker
26,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Herbstsalat
14,00 €

Wintertrüffel

Tagliatelle | Parmesansplitter
29,00 €

 =Vegetarisch

Desserts

Kürbiskern Eisgugelhupf

Bratapfelkompott | Kürbispopcorn
10,00 €

Schwarzwälder Kirschkranz

Lebkuchenmousse | eingelegte Kirschen | Schokoladensorbet
12,00 €

Bananenmousse

Ananas-Fenchel Ragout | Guaven-Bananensorbet
10,00 €

Sorbet des Tages

8,00 €

 = Vegetarisch

Vesper

Murgtäler Wurstsalat * ^{2,3} Bauernbrot und Landbutter	11,00
Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse, Tomaten	11,00 
Toast „Croque Monsieur“ ² Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	9,80
Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere Hausgemachte Wurst, Bauernschinken ² , Käse ^{1,3} , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwälder Bauernschinken ² dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser	16,50
2 Schwarzwälder Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50
Schwäbische Flädlesuppe	7,50
1 Paar Wiener Würstchen * ² Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	6,80

* mit Phosphat