

Schwäbische Versucherle

Vorspeise

Geräucherter Weißwurstsalat

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette

Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Wiesenkräuter | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

22,00 €

Zwischengang

Schwäbische Auster^{2,3}

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl



Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu

Filderkraut | Kräuter Dip



22,00 €

Hauptgang

Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen²

Spargelspitzen | Bärlauchrisotto

26,00 €

Dessert

Sauerrahmeisparfait

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis

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

Frühlingshafte Salat Bowl

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

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

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

Tatar vom Murgtärer Weiderind

Beeftea | Bio Eigelb | Würzkräutersalat
24,00 €

Geräucherter Weißwurstsalat^{1,2}

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette
16,00 €

Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl
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 Rieslingsechtsauce überbacken

Steinchampignons | Tomaten | Estragonsenf | Hörnchenkartoffeln
26,00 €

Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen²

Spargelspitzen | Bärlauchrisotto
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 €

Barbarie Entenbrust in Sesamlack

Ananas Ingwerjus | asiatisches Gemüsecurry | Sobanudeln
35,00€

Hausgemachte geschmälzte Maultaschen

Rinderkraftbrühe | Gurken Kartoffelsalat | Röstzwiebele
19,50 €

Lieblingsgerichte

Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Feldsalat | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter
22,00 €

Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu

Filderkraut | Kräuter Dip
16,00 €

Kotelette vom Iberico Schweinerücken

Austernpilze | Tomatenkompott | Gnocchi
32,00 €

Schwäbische Bouillabaisse mit Safran

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

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat
14,00 €

Schabziger Bauernkäse Ravioli

Tomtensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel
25,00 €

 =Vegetarisch

Desserts

Sauerrahmeisparfait

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis
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