

## Zum Start...

### Poget Auster

*auf gestoßenem Eis | Baguette*

6,90 € pro Stück | ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00 €

### Überbackene Weinbergschnecken

*Kräuterbutter | Camembert | Weinhändlersauce*

19,50 €

### Balfego Thunfischbauch

*Avocadocreme | Fenchel | Koriander*

19,50 €

### Mozzarella\*<sup>1,2</sup>

*Büffelmilchmozzarella | pimentonische Paprika*

19,50 €

## Dazu....

### Glas Winzersekt

*Pinot Rose Brut Nature*

*Weingut Fritz Wassner*

0,1 L – 12,00€

### Glas Champagner

*Maurice Vesselle Extra Brut*

*Cuvee Reserve Grand Cru*

0,1L - 21,00 €

### 2010 Marsala „Vergine“ Reserve

*Florio | Sizilien*

0,05L – 9,00€

### Waldmeister Mojito

*Eine himmlische Kombination*

*aus Waldmeister, Limette und Minze*

11,00 €

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.

<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Nitrit, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe

## Alles Kartoffel

### Kartoffelspaghetti

*Spiegelei | krosser Schwarzwälder Schinkenspeck | Belper Knolle*



21,00 €

### Gefülltes Kartoffelrösti

*Ziegenkäse | Erdbeer-Minz-Salat*



24,00 €

### Agria Kartoffelstampf

*Blumenkohl | Purple Curry*



19,50 €

### Geeiste Joghurt-Kartoffelsuppe

*gebeiztes Eigelb | Lauchöl | Buchweizen*



15,00 €

### Bratkartoffelsalat mit Blutwurst

*Apfelvinaigrette | Zwiebeln*

22,00 €

### Pont-Neuf Kartoffeln

*Crème fraîche | gepickelte Zwiebeln | Wildkräutersalat*



19,00 €

## Tradition

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

*Aprikosen-Chutney | Limette | Pinienkerne | Parmesan*  
24,00 €


### **Mozzarella Kugeln „Büffel Bill“**

*bunte Tomatensorten | Oliven | alter Balsamico*   
21,00 €

### **Wurstsalat Triologie „Schwarzwald“**

***Schwäbischer:** Blutwurst | Apfel  
**Bauernart:** Rettich | süßer Senf | Kräuter  
**Straßburger Art:** Bergkäse | Staudensellerie*  
21,00 €

### **Kopfsalatherz mit Gribiche-Vinaigrette**

*gebeiztes Eigelb | Sauerteigbrotsplitter*   
18,00 €

### **Bunte Sommersalate**

11,00€

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### **Kraftbrühe von der Rinderschulter**

*Leberknödel | Zwiebelschmelze | wilder Lauch*  
15,00 €

### **Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten**

*Wildpreiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat*  
29,00 €

### **Hirschrücken mit Haselnüssen**

*Hagebutte | Chicorée | Spätzle*  
35,00 €

### **Letschers Lachsforelle**

*Steinchampignons | Sauerampfer | Steinsalzkartoffeln*  
34,00 €

### **Milchkalbsrücken mit Pfifferlingen**

*Kerbelrahm | Erbsenschoten | Gnocchi*  
38,00 €

## Lieblingsgerichte

### Iberico Schweinerippe mit Picco de Gallo

Burgundersensauce | Kopfsalat | Steinsalzkartoffeln

28,00 €

### Käsespätzle mit Zwiebele\*<sup>1,2</sup>

Champignons | Bauernkäse



16,00 €

### Pollo Fino von der Maispoularde

Tandoori | Brokkoli | Bergkäse | Mais

28,00 €

### Simmentaler Rinderfilet im Ganzen gebraten

Bernaise – BBQ – Chimichurri | Wurzelgemüse | Süßkartoffelsticks

gebratene Hörnchenkartoffeln

**für 2 Personen 400g**

96,00 €

### Pfifferlinge in Landbutter gebraten

Alter Wengert | Kräuterrahm | Tagliatelle



24,00 €

## Desserts

### Geeistes Kaffir-Limetten Souffle

Apfelkompott | Wildheidelbeeren



15,00 €

### Joghurt-Sauerrahmeis

Olivencandy | Honigwabe



14,00 €

### Original Beans Schokoladorsorbet

kalter Cappuccino | Kaffeebohnen crunch



15,00 €


### Sorbet des Tages

11,50 €



Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

# Vesper

|  |   |
|--|---|
| <b>Murgtäler Wurstsalat</b> <sup>*2,3</sup><br><i>Bauernbrot   Landbutter</i>  | 13,50€  |
| <b>Feiner Käsesalat mit Weintrauben</b> <sup>*1,2</sup><br><i>Nüsse   Tomaten</i>  | 13,50 €  |
| <b>Toast „Croque Monsieur“</b> <sup>*2</sup><br><i>Schinken   Käse   Tomaten</i><br><i>knusprig gebacken</i>   | 16,00€  |
| <b>Deftiges Murgstubenvesper</b> <sup>*1,2</sup><br><b>aus Fieg's Metzgerei</b><br><i>Hausgemachte Wurst   Bauernschinken</i><br><i>Käse   Butter   Landbrot</i> | 15,00€  |
| <b>Schwarzwälder Bauernschinken</b> <sup>*2</sup><br><i>dünn geschnittenes Bauernbrot   Landbutter</i><br><i>Schindler's Kirschwasser</i>                        | 18,00€  |
| <b>2 Schwarzwälder Forellenfilets</b><br><i>Sahnemeerrettich   Bauernbrot   Landbutter</i>   | 13,50€  |
| <b>Schwäbische Flädlesuppe</b>   | 9,50€   |
| <b>1 Paar Wiener Würstchen</b> <sup>*2</sup><br><i>feine Salate   Meerrettich   Brot</i>   | 7,50€   |

**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.**

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über auffällige  
Unverträglichkeiten und Allergien  
geöffnet von 18:00-21:00 Uhr**