

PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Sobrasada

Spanische Wurstspezialität | Piri Piri | wilder Lauch

22,00 €

Pfifferlinge in Landbutter gebraten

Bergkäse | Kräuterrahm

24,00 €



Asiatisch

Zitronengras – Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde

26,00 €

Dinkelnudeln

Amalfi Zitrone | Lachsforellenschmelze

24,00 €

Ohne Lachsforelle

19,00 €

Wir empfehlen dazu

2023	Riesling „Durbach“	
	Weingut Andreas Lablie, Baden	
	0,1 L	8,50 Euro
	0,25 L	17,00 Euro
2017	Riesling „Zeit bringt Rosen“	
	Weingut Schloss Neuweier, Baden	
	0,375 L	36,00 Euro
2017	Riesling „Unbestechlich“	
	Weingut Sven Nieger, Baden	
	0,7l	57,00 Euro

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Murgtäler Holzofenbrot

Parmigiano Reggiano | Jordan Oliven | Sauerrahmbutter | Kräutergewürzsalz **8,50 €**



Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken

-von Hand gesalzen-

50 g **6,80 €**

vorFREUDE

Poget Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

6,90 € pro Stück

ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00 €

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik

auch zum Teilen | in der Dose serviert

19,50 €

GENUSSmomente

Salat Bowl mit Cambertischinken

Netz Melone | Kartoffelchips

16,00 €

Ohne Cambertischinken

12,00 €



Rinderfilet Carpaccio

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter

24,00 €

Gurken Gazpacho

Räucherlachs | Frischkäse | Sauerteigbrot

14,00 €

Ohne Räucherlachs

10,00 €



Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Frühlingslauch

12,00 €

Gebackene kleine Artischocken

Spinatsalat | Olivenöl | Zitrone

11,00 €



hochGEFÜHL

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat

29,00 €

Paillard vom Hirschrücken in der Egerling Kruste gebraten

Steinchampignons | Hagebutte | handgeschabte Spätzle

35,00 €

Kartoffelspaghetti*²

Spiegelei | krosser Schwarzwälder Schinkenspeck | Belper Knolle

21,00 €

Kross gebratene Kalbsnierchen*^{1,2}

Sherry-Essigsauce | Wilder Lauch | Tomate | Bratkartoffel

26,00 €

Gebratene Maispouardenbrust

Gemüsecrunch | Estragonsenf Mayonaise | Süßkartoffeln

27,00 €

Iberico „Lagarto de Bellota“ vom Grill

Tomaten-Limettensalsa | Kopfsalatherzen | Rosmarinkartoffeln

35,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2}

Champignons | Bauernkäse

16,00 €



Filet von Dorade Royale

Lardo di Colonato | confierte Tomate | Schmelzkartoffel

34,00 €

Kutteln überbacken

Fourme d'Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln

21,00 €

Milchkalbsrücken „au Four“ *¹

Pfifferlinge überbacken | Lauch Schupfnudeln

38,00 €

Sandwiches

Heimatliebe

Holzofenbrot Stulle | Roastbeef dry Age | Tomatenchutney

Basilikumaioli | Speck | Salatherzen

24,00 €

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

ausKLANG

Sorbet des Tages **11,50 €**
Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Joghurteis
Karamellisierte Oliven | Crispy | Tannenhonig **12,00 €**

Kokosparfait
Ananas | Passionsfrucht | Zartbitterschokolade **14,00 €**

Waldmeistertörtchen
Weingelee | Waldbeeren | Himbeersorbet **14,00 €**

Kinder

Kalbschnitzel in Landbutter gebraten
Rahmsauce | handgeschabte Spätzle **15,00 €**

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken
Schinken und Champignons **7,50 €**

Kinderpfannkuchen karamellisiert
Früchte | Rahm **7,50 €**

Kleines Lachsschnitzel
Kartoffelpüree | kleines Gemüse **16,00 €**

2 gebratene Maultaschen
Bio Ei | Speck **12,00 €**

DEFTIGES aus der VESPERkarte
(Wenn es nur was Kleines sein soll)

Schwarzwälder Schinkenbrot

Spiegelei | Landbutter

16,50 €

Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot

15,00 €

Toast „Croque Monsieur“

Schinken | Käse | Tomaten knusprig gebacken

16,00 €

Elsässer Flammkuchen

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

13,90 €

Feiner Käsesalat mit Weintrauben

Nüsse | Tomaten

13,50 €

SÜSSkrämle

**Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten
nach Mutter Sackmanns Rezepten.
Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.**

Feine Kuchen

z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison)

4,30 €

Sahnetorten

z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.

4,80 €

Auch ein Blick in unsere Eis Karte lohnt sich!

HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität

Der Wert einer <<regionalen Speisekammer>>
liegt für uns vor allem in der Möglichkeit zum freundschaftlichen
und vertrauten Umgang mit unsere Produzenten, Bauern
und Gärtnern.

Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen
wir uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren.
Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen
in punkto Geschmacks, Qualität und Ökologie. So entstehen
Ideen für unsere Menüs die Sie (und uns)
immer aufs Neue begeistern sollen.

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
Unverträglichkeiten und Allergien.
Geöffnet von 11:00-18:00 Uhr**

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.