



## RheinHOLZ



### unser täglich BROT

<b>Murgtäler Holzofenbrot</b> Parmigiano Reggiano   Jordan Oliven   Sauerrahmbutter   Kräutergewürzsalz		<b>inkl. Mit</b> <b>5,80 €</b>	
<b>Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken</b> -von Hand gesalzen-	50 g	<b>4,80 €</b>	

### GENUSSmomente

<b>Tatar vom Murgtäler Weiderind</b> Beeftea   Bio Eigelb   Würzkräutersalat		<b>24,00€</b>	
<b>Frühling Salat Bowl</b> Waldpilze   Wiesenkräuter   getrocknete Früchte   Sherryessigvinaigrette   Brezelcrunch		<b>16,00€</b>	
<b>Geräucherter Weißwurstsalat</b> Radiesle   Mäusle Kartoffeln   Senfkörnervinaigrette   Kopfsalat		<b>18,00€</b>	
<b>Maultaschen Carpaccio</b> Koriander   Apfelvinaigrette   Radieschen   Parmesan   Rucola		<b>16,00€</b>	

### vorFREUDE

<b>Buchweizensuppe</b> Bachkresse   Senföl		<b>10,00€</b>	
<b>Essence von der Ochsenbrust</b> Knöpfle   Preiselbeeren   Siedfleisch		<b>9,50€</b>	
<b>Schabziger Bauernkäseravioli</b> Tomatensugo   Bärlauchpesto   Ofenzwiebel		<b>25,00€</b>	
<b>Schwäbische Auster</b> Überbackene Weinbergschnecken   Kräuterbutter   Camembert		<b>19,50€</b>	

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

## hochGEFÜHL

### **Schwäbische Bouillabaisse mit Safran**

Forelle | Bachsaibling | Fenchel | Aioli | Reiscracker

26,00 €

### **Murgtalforelle in Rieslingsechtsauce überbacken**

Steinchampignons | Tomaten | Estragonsenf | Hörnchenkartoffeln

26,00€

### **Kartoffeltäschle mit Räuchertofu**

Filderkraut | Kräuter Dip

16,00 €



### **Käsespätzle mit Zwiebele**

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat

14,00 €

## unsere HIGHLIGHTS

### **Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen**

Spargelspitzen | Bärlauchrisotto

24,00 €

### **Paillard vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten**

Preiselbeeren | Wacholderrahmsauce | handgeschabte Spätzle

25,00 €

### **Kotelette vom Iberico Schweinerücken**

Austernpilze | Tomatenkompott | Gnocchi

32,00 €

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

Wildpreiselbeeren | Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat

24,00 €

### **Hausgemachte geschmälzte Maultaschen**

Rinderkraftbrühe | Röstzwiebele | Gurken- Kartoffelsalat

19,50 €

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

## ausKLANG

<b>Sorbet des Tages</b>	<b>8,00€</b>
<b>Sauerrahmeisparfait</b> Confiertes Rhabarber   Zitronenpfefferpuffreis	<b>10,00 €</b>
<b>Schwarzwälder Kirschkranz</b> Lebkuchenmousse   eingelegte Kirschen   Schokoladensorbet	<b>12,00 €</b>
<b>Bananenmousse</b> Ananas-Fenchelragout   Guaven-Bananensorbet	<b>10,00 €</b>

## Kinder

<b>Kalbschnitzel in Landbutter gebraten</b> Rahmsauce   handgeschabte Spätzle	<b>12,00 €</b>
<b>Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken</b> Schinken und Champignons	<b>6,00 €</b>
<b>Kinderpfannkuchen karamellisiert</b> Früchte   Rahm	<b>6,50 €</b>
<b>Lachsforelle mit Kräuterdip</b> Spinat   Tagliatelle	<b>14,00 €</b>

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

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

<b>Geräucherte Schwarzwälder Weißwurst</b> Burgundersenf   lauwarmer Kartoffelsalat	<b>11,00 €</b>
<b>Schwarzwälder Schinkenbrot</b> Spiegelei   Landbutter	<b>14,50 €</b>
<b>Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere</b> Hausgemachte Wurst   Bauernschinken   Käse   Butter   Landbrot	<b>11,50 €</b>
<b>Toast „Croque Monsieur“</b> Schinken   Käse   Tomaten   Knusprig gebacken	<b>9,80 €</b>
<b>Elsässer Flammkuchen</b> Sauerrahm   Speck   Zwiebeln	<b>9,50 €</b>
<b>Feiner Käsesalat mit Weintrauben</b> Nüsse   Tomaten	<b>9,50 €</b>

**SÜSSkrämle**

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

<b>Feine Kuchen</b> z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison)	<b>3,90 €</b>
<b>Sahnetorten</b> z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.	<b>4,60 €</b>

**Auch ein Blick in unsere Eiskarte 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 Geschmack, 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 auffällige  
Unverträglichkeiten und Allergien  
geöffnet von 11:00-18:00 Uhr**