

RheinHOLZ

unser täglich BROT

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

GENUSSmomente

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

vorFREUDE

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

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

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

Kinder

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

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

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

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

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)	3,90 €
Sahnetorten z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.	4,60 €

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**