

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Murgtaler Holzofenbrot

Parmigiano Reggiano | Jordan Oliven | Sauerrahmbutter | Krutergewurzsatz **8,50 €** 

Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken

50 g **6,80 €**

-von Hand gesalzen-

GENUSSmomente

Wiesenkrutersalat

Honig-Thymianvinaigrette | Nubutterkruste **9,80 €** 

Frühlingssalat mit Spargelspitzen

Wildkräuter | Erdbeeren | Brezelcrunch | Balsamicovinaigrette **15,80 €**

Carpaccio vom Murgtaler Weiderind

Oliven | Parmesancrunch | Ruccola **24,00 €**

Matjes Schnitte

Apfel | Zwiebel | Gurke | Pumpernickel **17,00 €**

Buffelmilch Burrata

Tomatensalsa | Pinienkerne | Aprikosen | Olivenmarinade **22,00 €** 

vorFREUDE

Spargel Cappuccino

Chorizo | Baquettsplitter **12,00 €**

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Frühlingslauch **11,00 €**

hochGEFÜHL

Kutteln überbacken

Fourme d' Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln **21,50 €**

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat **15,50 €**

Lachsforelle mit Sauerampfer überbacken

Steinchampignons | Spargel | Gnocchis **29,00 €**

Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten

provenzalisches Gemüse | Bärlauch-Olivenstampf **28,00 €**

SpargelZEIT

Bruchsaler Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken oder Saftschinken

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen **29,00 €**

ohne Schinken

24,00 € 

Bruchsaler Stangenspargel im Crépemantel

Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise **29,00 €**

Steak vom Milchkalbsrücken „Princess“

Bruchsaler Stangenspargel überbacken | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffelchen **35,00 €**

unsere HIGHLIGHTS

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Hagebutte | handgeschabte Spätzle **28,00 €**

Filet vom Schwäbisch Haller Landschwein „Renette“

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | handgeschabte Spätzle **23,00 €**

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat **26,50 €**

Filetspitzen vom Weidrind „Stroganoff“

Sauce Smithane | Kampottpeffer | Brokkoli | Rosmarinkartoffeln **38,00 €**

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

ausKLANG

Sorbet des Tages **11,00 €**

Schwarzwälder Kirscheisparfait

Glacierte Kirschen | Schokoladenbisquit | Kirschwassercreme **13,00 €**

Schafsmilch Panna Cotta

Sauerteigknusper | Limetten | Ingwer | Beeren **12,00 €**

Rhabarber Crumble

Himbeersorbet | Bourbon Vanille | Macadamiacrunch **12,00 €**

Werfen Sie ein BLICK in unsere Eiskarte

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 €**

Lachsforelle mit Kräuterdip

Spinat | Tagliatelle **16,00 €**

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

11,00 €

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 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**