



SACKMANN
Restaurant
est. 1993

Menükarte
Restaurant Murgstube



Schwäbische Versucherle

1. Gang - 3 Versucherle

Wassermelonensalat 🌿

Tomaten | Balsamico | roter Basilikum | Bananensplitter

Tatar von der Lachsforelle

Spargel | Limone | gepickelter Kohlrabi

Maultaschen Carpaccio

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan Rucola

21,00 €



2. Gang – 3 Zwischengänge

Geeiste Melonensuppe 🌿

Crevetten | Minze

Klussmanns Ziegenkäse 🌿

Baguettesplitter | Weißstannenhonig | Pinienkerne | confierte Zitrone

Mozzarella Pralinen von Büffel Bill 🌿

Marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

21,00 €

3. Gang – 1 Hauptgang

Pallaird vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten

Hagebuttenkompott | Wacholder-Rahmsauce | handgeschabte Spätzle

25,00 €



4. Gang – 3 Desserts

Sauerrahm Eisparfait

Himbeeren | Orangen | Chilibaiser

Soufflierter Heidelbeerschmarrn

Bourbon Vanilleeis

Aprikosensalat

Himbeersorbet | Quark-Zitronenschaum | Bergzitronen-Pfefferbaiser

19,00 €


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.

1Farbstoff, 2Nitrit, 3Konservierungsstoffe  = Vegetarisch

Tradition

Carpaccio vom Murgtaler Rind

Limonenmarinade | gehobelter Parmesan | Sommertrüffel

22,00 €



Mozzarellapralinen von Büffel Bill

Marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

16,00 €



Ceviche vom Fjord Lachs

Avocado | gepickelte Gurke | gestockter Rahmkäse | Nussbutterbaguette

19,50 €



Maultaschen Carpaccio

Koriander | Apfel Vinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

15,00 €



Pallaird vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten

Hagebuttenkompott | Wacholder-Rahmsauce | handgeschabte Spätzle

25,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Entrecôte vom Simmentaler Rind gebraten

Vom Metzger Glasstätter

24,00 €



Rotbarsch in Zwiebelmarinade gebraten

Mariniertes Sommergemüse | Kokosreis

22,00 €



Barbarie Entenbrust in Apfel-Ingwersauce

Korianderkresse | Erbsenschoten | Maispolenta

25,00 €

Desserts

Soufflierter Heidelbeerschmarrn

Bourbon Vanilleeis

10,00 €



Sorbet des Tages

7,50 €

Lieblingsgerichte

Tatar von der Lachsforelle

Spargel | Limone | gepickelter Kohlrabi

21,00 €



Klussmanns Ziegenkäse

Baquettesplitter | Weißstannenhonig | Pinienkerne | confierte Zitrone

16,00 €



Geeiste Wassermelonensuppe

Crevetten | Minze

9,50 €



Wassermelonensalat

Tomaten | Balsamico | roter Basilikum | Bananensplitter

12,00 €



Pfifferlingcreme

Kleine Semmelknödel | Preiselbeeren | Hobelschinken

8,50 €



Pfifferlingsalat

Aprikosen | Wildkräuter | Honig-Thymian-Vinaigrette 

16,00 €



Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce

Schalotten | Semmelstoppelpilze | Kartoffelkompott

24,00 €



Schnitzel von der Maispoularde

Mit Ingwer und Limone gebraten | Apfel-Curry-Dip | Kopfsalatherzen

17,00 €



Aprikosensalat

Himbeersorbet | Quark-Zitronenschaum | Bergzitronen-Pfefferbaiser

10,00 €



Sauerrahm Eisparfait

Himbeeren | Orangen | Chilibaiser

12,00 €



Vesper

Murgtaler Wurstsalat*2,3

Bauernbrot und Landbutter

11,00 €



Feiner Käsesalat mit Weintrauben

Nüsse | Tomaten

11,00 €



Toast „Croque Monsieur“²

Schinken | Käse | Tomaten

9,80 €



Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken² | Kase^{1,3} | Butter | Landbrot

11,50 €



Schwarzwälder Bauernschinken²

Dünn geschnittenes Landbrot | Landbutter | Schindlers Kirschwasser

16,50 €

2 Schwarzwälder Forellenfilets

Sahne-Meerrettich | Bauerbrot | Landbutter

13,50 €



Schwäbische Flädlesuppe

7,50 €



1 Paar Wiener Würstchen²

Feine Salate | Meerrettich | Brot

6,80 €



*mit Phosphat