

## Vorspeisen

Nüsslesalat in Kartoffelvinaigrette mit Krustele und Bauernspeck <sup>2</sup>	10,80
Burrarta aus Bauernmilch mit Tomaten Carpaccio, Balsamico, Rucola und Basilikumpesto	17,00
Bratkartoffelsalat mit Schwartenmagen und Züngele Kopfsalatherzen, Radieschenremoulade	16,00
Tatar vom Schottischen Wildlachs mit Shiso Kresse, Avocado, Wasabi-Limonencreme, und Kartoffelrösti	19,00
Carpaccio von Roter Bete mit Räucheraal, Feldsalat, Senfkörnermarinade und Wintertrüffel	19,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50
Bauernkartoffelsuppe mit Blutwurst <sup>2</sup> und Krustele	8,00

## Vegetarische Gerichte

Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Preiselbeeren und Semmelknödelscheiben	kl. 17,50 gr. 24,00
Wintertrüffel mit Tagliatelle und Parmesan	32,00
„Alm“ Flammkuchen mit Tomatensauce und Bergkäse	16,50

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.  
<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Nitrit, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe

## Fischgerichte

Hechtklößchen in Hummersauce mit Senfkraut und Linguine	kl. 17,00 gr. 25,00
Karpfenfilet mit asiatischen Aromen mariniertem Gemüse, Ingwer, Zitronengras und Agria Kartoffeln	24,00
Fjord-Forelle souffliert in Lunario-Zitronenschaum mit Brokkoli und Rucola Risotto	24,00

## Hauptgänge

Schweinelendchen „Renette“ mit Sauce Smitane, Dauphine Kartoffeln und gemischtem Salat	18,00
Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons Preiselbeerrahm, handgeschabte Spätzle, Kräutersalat	25,00
Kalbssteak „au four“ mit Steinchampignons überbacken Wintersalat und Kroketten	24,00
Rinderfilet vom Murgtärer Weiderind „trocken gereift“ mit Hochlandpfeffersauce, Schmorgemüse und Kartoffelkruste	38,00
Junge gebratene Weidegans vom Geflügelhof Nothacker mit Maronen, Bratapfel, Rotkraut und Serviettenknödel	40,00

## Regionale Speisen von heimischen Erzeugern

Käsespätzle <sup>3</sup> mit Zwiebele Champignons, Bauernschinken und gemischtem Salatteller	9,50
Rehkeule aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm mit Steinpilzen, Hagebuttenmark, Mandelbrokkoli und Kakaoknöpfe	21,00
Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren und lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat	23,00
Entrecôte vom Murgtärer Weiderind mit Burgunderjus, Röstzwiebeln, Wintersalat, handgeschabten Spätzle	26,00

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.

<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Nitrit, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe

## Desserts

<b>Kürbiskernparfait</b> mit Sauerkirschen, Rahm und karamellisierten Kürbiskernen	11,00
<b>Aeeiste Quittensuppe</b> mit Rieslingsekt, Kaiserschmarrn und weißem Zimtrahm	10,00
<b>Moderner Apfelstrudel</b> mit Rumrosinen, karamellisierten Strudelblättern und Walnusseis	12,00
<b>Zimtgrießknödel mit Pralinenfüllung</b> karamellisierter Birne und Schokoladensplitter	12,00
<b>Gewürzkucheneisparfait</b> mit Orangencarpaccio, Hagebutten und Pfeffernüsse	11,00

## Vesper

Schwarzwälder Schinkenbrot <sup>2</sup> mit Spiegelei	9,50
Murgtärer Wurstsalat <sup>2/3</sup> mit feinen Salaten und Landbrot	9,50
Feiner Käsesalat <sup>1/3</sup> mit Nüssen und Tomaten	9,80
Bratenbrot mit Salaten und Remouladensauce <sup>3</sup>	11,50
Deftiges Bauernvesper mit hausgemachter Wurst <sup>2</sup> , Bauernschinken <sup>2</sup> , Käse <sup>1/3</sup> , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwälder Bauernschinken <sup>2</sup> mit Butter und Landbrot	11,80
1 Paar Wiener Würstchen <sup>2</sup> mit feinen Salaten, Meerrettich <sup>3</sup> und Brot	6,80
2 Schwarzwälder Forellenfilets mild geräuchert mit Sahnemeerrettich <sup>3</sup>	14,50
Bornholmer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Butter und Toast	16,00
Murgtärer Flammkuchen mit Speck <sup>2</sup> , Zwiebeln und Sauerrahm	9,50

## ... und nach 21 Uhr

Kraftbrühe mit Flädle	8,50
Kalbssteak "Jenny Lind" <sup>2</sup> mit Salatteller	22,00
Schweinelendchen mit frischen Champignons und Salatteller	17,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer und Pfifferlingen oder mit Kräuterbutter und Salatteller	24,00

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.  
<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Nitrit, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe