

Vesper

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€ 14,00
<i>Murgtärer Wurstsalat mit Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€ 13,50
<i>Buhlbacher Forellenfilet, Sahnemeerrettich geröstetes Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€ 14,50
<i>Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken Blut- und Leberwurst, Lyoner und Schwartenmagen</i>	€ 16,00
<i>Marinierte Ochsenbrust vom Weiderind in Radieschenvinaigrette mit Bratkartoffeln</i>	€ 19,00
<i>Schwarzwälder Schinken - dünn geschnitten - Bauernbrot und Ballenbutter, dazu ein Kirschwasser</i>	€ 19,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss-Jagd - fein aufgeschnitten - mit hauseingelegten Preiselbeeren</i>	€ 20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle</i>	€ 7,50
<i>Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen</i>	€ 8,50
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle</i>	€ 8,50

Warme Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit unserem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 28,00
<i>Murgtärer Zwiebelrostbraten mit Maultasche handgeschabten Spätzle und Rieslingsauerkraut</i>	€ 34,00

Unsere Dorfstuben-Abendkarte ab 21.00 Uhr

Warme Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 28,00
<i>Murgtäler Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, handgeschabten Spätzle und Rieslingsauerkraut</i>	€ 34,00

Käse

<i>Auswahl europäischer Käse mit Weintrauben und Nüssen</i>	€ 16,50
---	---------

Desserts

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Schwarzwaldbecher</i>	€ 12,00
<i>Variation von Schokoladen-Mousse</i>	€ 14,50

Unsere regionalen Dorfstuben-Klassiker

<i>Schwäbische Kutteln – süß-sauer – mit Bratkartoffeln</i>	€ 18,50
<i>Äbler Leise (Linsen) mit Saitenwürstle und handgeschabten Spätzle</i>	€ 19,00
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze und unserem Salatteller</i>	€ 21,50
<i>Gefüllte Kalbsbrust auf Wurzelgemüse geschmort in Rahmsauce mit Kartoffel- und Kopfsalat</i>	€ 24,50
<i>Hirschragoût im Preiselbeersößle mit Pilzen und Kräuterschupfnudeln</i>	€ 27,00
<i>Badische Rahmschnitzele vom Milchkalbsrücken mit frischen Champignons und geschmälzten Nudeln</i>	€ 28,00
<i>Murgtärer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, handgeschabten Spätzle und Rieslingsauerkraut</i>	€ 34,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Gebratene Gänseleber mit grünem Apfel, Schwarzbrot und Crème Fraîche</i>	€ 25,50
<i>Tatar von gebeiztem Saibling aus Buhlbach mit eingelegtem Blumenkohl und Haselnüssen</i>	€ 19,50
<i>Salat vom geräucherten Forellenfilet mit Knollensellerie Eigelb und Dillcrème</i>	€ 19,50
<i>Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten - mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle</i>	€ 20,00

Suppen

<i>Doppelte Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch</i>	€ 7,50
<i>Murgtärer Festtagssuppe mit Markklößchen, hausgemachtem Maultäschle und Flädle</i>	€ 8,50
<i>Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 9,00

Fische von unserem Forellenhof in Buhlbach

<i>Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht von unserem Forellenhof Buhlbach nach Ihrem Wunsch zubereitet</i>	€ 27,00
<i>Gebratenes Filet vom Bachsaibling in Schnittlauchsauce mit Roter Bete und hausgemachten Nudeln</i>	€ 31,00

*Sagen Sie uns bitte, wenn Sie einen besonderen Wunsch haben.
Wann immer möglich, werden wir Ihnen diesen gerne erfüllen.*

Hauptgerichte

<i>Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersauce mit Rosenkohl und Sahnepüree</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Älbler Lamm mit Speckbohnen und Kartoffelnocken</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus mit Rotkohl und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Backen und Bauch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Sauerkraut und geschmälztem Kartoffelpüree</i>	€ 26,50

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Gebrannte Haselnusscrème mit Kompott und Sorbet von der Birne</i>	€ 15,00
<i>Quarkmousse mit eingelegten Pflaumen und Kaffeecrèmeis</i>	€ 15,00

*Eine kleine Bitte: Um Sie Speis ' und Trank, die harmonische
Umgebung und Ihre angenehme Tischgemeinschaft
ungestört genießen zu lassen, bitten wir Sie freundlich,
Ihr Handy während des Besuchs in unseren Restaurants auszuschalten.*

Ganz herzlichen Dank.