

### 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 unserem gemischten Salatteller</i>	€ 34,00

## **Unsere Dorfstuben-Abendkarte ab 21.00 Uhr**

### **Vesper**

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€ 14,00
<i>Murgtärer Wurstsalat mit Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€ 13,50
<i>Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich geröstetes Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€ 16,00
<i>Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken Blut- und Leberwurst, Lyoner und Schwartenmagen</i>	€ 16,00
<i>Marinierte Ochsenbrust vom "Mitteltaler Weiderind" in Radieschenvinaigrette mit Bratkartoffeln</i>	€ 19,00
<i>Schwarzwälder Schinken -dünn geschnitten- Bauernbrot und Ballenbutter, dazu ein Kirschwasser</i>	€ 19,50
<i>Mild geräucherte Rehkeule 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

## *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 unserem gemischtem Salatteller</i>	€ 34,00

*Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.*

## Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

### Vorspeisen

*Marinierter Kalbstafelspitz mit Urkarotten  
und Kräuter-Kressesauce* € 18,50

*Tatar von gebeiztem Saibling aus Buhlbach  
mit marinierten Radieschen und Frühlingslauch* € 19,50

*Salat von weißem und grünem Spargel  
mit Tomatenvinaigrette und geröstetem Bauernbrot* € 17,50

*Rehschinken aus der Bareiss Jagd - fein aufgeschnitten -  
mit eingelegten Preiselbeeren und Kracherle* € 20,00

### Suppen

*Doppelte Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch* € 7,50

*Murgtärer Festtagssuppe  
mit Markklößchen, hausgemachtem Maultäschle und Flädle* € 8,50

*Crèmesuppe vom Badischen Stangenspargel  
mit Schnittlauchöl* € 12,00

### Fische von unserem Forellenhof in Buhlbach

*Lebend frische Buhlbachforelle aus der eigenen Zucht  
von unserem Forellenhof Buhlbach  
nach Ihrem Wunsch zubereitet* € 27,00

*Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
mit Flusskrebssauce, jungem Gemüse, Morcheln  
und hausgemachten Nudeln* € 32,00

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

## Hauptgerichte

<i>Rinderroulade in Spätburgundersauce geschmort mit Frühlingsgemüse und Sahnepüree</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Äbler Lamm mit Bohnenragoût, Bärlauch und Perlgraupen</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus mit Knollensellerie und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise neuen Kartoffeln oder Schnittlauchflädle und dazu:</i>	€ 26,50
<i>Gemischter Schinken</i>	€ 11,00
<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</i>	€ 13,00
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet</i>	€ 15,00

## Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Weißes Mandelkrokantmousse mit marinierten Erdbeeren und Holunderblüte</i>	€ 15,00
<i>Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Rhabarberkompott und Haselnusseis</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.*