

Vesper

<i>Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	€ 14,00
<i>Murgtaler Wurstsalat mit Bauernbrot und Ballenbutter</i>	€ 13,50
<i>Buhlbacher 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 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>Murgtaler Zwiebelrostbraten mit Maultasche handgeschabten Spätzle und gemischtem Salatteller</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 unserem gemischten Salatteller</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 gemischtem Salatteller</i>	€ 34,00

Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.

Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

Vorspeisen

<i>Kalbstaufelspitz mit marinierten Pfifferlingen und Kräuter-Kressesauce</i>	€ 18,50
<i>Tatar von gebeiztem Saibling aus Buhlbach mit marinierten Radieschen und jungem Lauch</i>	€ 19,50
<i>Salat von geräuchertem Forellenfilet mit Kopfsalatherzen Meerrettich und grünem Spargel</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 von frischen Pfifferlingen mit Kracherle</i>	€ 11,00

Fische aus unserem Forellenhof in Buhlbach

<i>Lebend frische Buhlbachforelle nach Ihrem Wunsch zubereitet</i>	€ 27,00
<i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Bachsaibling mit jungem Blattspinat, Steinchampignons 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>Rinderroulade in Spätburgunder geschmort mit sommerlichem Gemüse und Sahnepüree</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Älbler Lamm mit Bohnenragoût und Kartoffelnocken</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus mit Knollensellerie und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Nudeln oder geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 26,50
<i>und dazu servieren wir:</i>	
<i>Tournedo vom Weiderind</i>	€ 17,00
<i>Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet</i>	€ 14,50

Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Weißes Mandelkrokantmousse mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet</i>	€ 15,00
<i>Gebrannte Vanillecrème mit eingelegten badischen Süßkirschen 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.