

FRISCHER SPARGEL AUS BRUCHSAL

Samtige Crèmesuppe vom Spargel € 4,80

Frischer Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Kartoffeln vom Bauern Trick **oder** hausgemachte Kräuterflädle 280g. € 17,20

kleine Portion 180g. € 14,90

und dazu wahlweise....

paniertes, im Butterschmalz goldbraun gebratenes **Kalbsschnitzel** € 9,80

zarte **Schweinemedallions** vom Grill € 9,80

gebratenes **Lachsfilet** mit Butter glasiert € 9,80

Schinken-Quartett: Original Schwarzwälder-,gekochter Hinterschinken,
Parma – und Lammschinken € 8,50

Spargelvariation

frischer Bruchsaler Stangenspargel

in Parmaschinken eingewickelt und gebraten,

als Stange im hausgemachten Käseflädle

als aromatisches Ragout in cremiger Soße vom Helmlinger Bärlauch

begleitet von einem zarten Schweinelendchen dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln

vom Bauer Trick € 24,80

„Bärlauchsteak“

Kalbsrückensteak mit frischem Helmlinger Bärlauch überbacken

dazu frischer Spargel mit Dampfkartoffeln in Butter geschwenkt € 21,50

kleine Portion € 18,50

Eine Karte mit allergenen Stoffen liegt für Sie auf Wunsch bereit.





DAS BESTE VOM „LAMMMH“ UND REH



Unsere Lämmer liefert uns der Schäfer Stotz, der seinen Betriebssitz in Münsingen hat, mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Er betreibt noch die traditionelle Wanderschäferei und Hütelhaltung, das heißt, die Merino-Schafe werden noch traditionell gehütet und nicht in der Koppel gehalten. Dafür wurde Herr Stotz im Jahre 2010 zum „Schäfer des Jahres“ ausgezeichnet. Sein Lammfleisch von höchster Qualität verkörpert die Schwäbische Alb in ihren verschiedenen Nuancen. Durch die Kräuter und Blumen, die auf den Wiesen der Schwäbischen Alb wachsen und von den Lämmern genussvoll verspeist werden, besitzt das Fleisch eine herrlich würzige Kräuternote.

Als Vorspeise:

Lammschinken mit Kräutern geräuchert
auf eingelegtem Schafskäse

€ 11,20

Rosa gebratene Lammkeule mit Wiesenkräutern überbacken
mit Sahne abgeschmeckter Blattspinat
würziger Kartoffelgratin

€ 22,10

kleine Portion € 19,10

Frische Lammleber
mit Thymian gebraten
auf Ratatouille und Polentaplätzchen

€ 18,10

kleine Portion € 14,90

Rosa gebratene Keule vom Rehbock
auf Spargelragout
und Rotweinsöße
mit Kartoffelkrusteln

€ 19,80

kleine Portion € 14,20

Lammbratwürstle vom Grill
mit krossen Röstzwiebeln
dazu Kartoffel und Blattsalate und Baguette

€ 11,20

kleine Portion € 8,80



REGIONALES FRÜHLINGSMENÜ

**Besonders empfehlen wir unser Menü,
dessen Gerichte Sie auch einzeln wählen können.**

Rahmsuppe
von frischem Helmlinger Bärlauch
mit gerösteten Brotwürfeln
€ 4,80

Maultasche von der Murgforelle
auf Wurzelgemüse
und Klingelberger Rieslingsoße
€ 15,80
kleine Portion € 12,80

Saftiges Filetsteak vom Schwäbischen Weiderind
mit gebratenem Spargel
dazu leckere Rahmkartoffeln
€ 24,50

Gratinierter Rhabarber
in Zimtschaum
mit Erdbeereis
€ 7,80

Menüpreis: € 49,90

Weinempfehlung

2013 Pinot Noir
Gut Nägelsförst Baden-Baden
Württemberg
0,75 l € 41,50



DAS KOCHT UNSER KÜCHENTEAM AM LIEBSTEN FÜR SIE

Cordon bleu von zartem Schweinerücken
knusprig im Butterschmalz gebraten
goldgelbe Pommes frites € 14,80

Rose gebratene Barbarie Entenbrust
mit Tessiner Feigensenf € 21,80
auf frischem Kohlrabi-Gemüse und Rahmkartoffeln
kleine Portion € 18,50

Saftiges **Entrecôte vom Simmentaler Rind**
würzige Rahmsoße von grünem Pfeffer € 20,10
marktfresches Gartengemüse und knusprigen Bratkartoffeln
Kleine Portion € 17,10

Saure Rindskutteln
in aromatischer Zwiebelsoße mit Balsamico
und knusprigen Bratkartoffeln € 13,80

Gepökelttes Schweineschäufle
mit Kartoffel und Blattsalaten
dazu Senf und Brot € 14,50
kleine Portion € 11,50



VORSPEISEN

Hauchdünn geschnittenes **Carpaccio vom Rinderfilet**
mit frisch gehobeltem Parmesan
Bouquet von knackigem Gartensalat € 13,50

Terrine von der Murgforelle
mit aromatischem Räucherlachs an hausgemachter Senf-Honigsoße,
mit kleinem frischen Blattsalat und Baguette serviert € 13,20

Im Ofen gebackener **Ziegenfrischkäse**
mit Gartenkräutern und Tessiner Feigensenf
Bouquet von knackigem Gartensalat € 12,10

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Kräftige **Brühe vom Rind** mit fein geschnittenen Kräuterflädle € 4,50

Klassische **Kartoffelcremesuppe** nach Omas` s Rezept
mit knusprig gerösteten Brotwürfeln € 4,90

Elsässer Schneckenrahmsüpple € 6,50
gekocht mit frischem Liebstöckel



FRISCH UND KNACKIG

„Frühlingssalat“

frischer Spargel und Radieschen
mit Kopfsalatherzen in aromatischer Sesamvinaigrette
dazu Baguette € 10,80

Knackig frische **Blattsalate** aus dem Garten
angemacht in einem Balsamico-Dressing nach Rezept unseres Küchenchefs
knusprig geröstete Brotwürfel € 5,50

Markfrische **Rohkost- und Blattsalate**
bunt gemischt € 5,50

Erntefrische „Salatschüssel“

verschiedene frische Blattsalate mit geschnittenen Tomaten und Gurken
dazu mit Curry gebratene Putenstreifen und Baguette € 11,80
kleine Portion € 8,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Bärlauch-Tagliatelle mit Spargelragout

und Sauce Hollandaise
dazu Blattsalat in Vinaigrette € 14,80

Polentaplätzchen in Olivenöl gebraten

auf Ratatouille mit Parmesan
dazu Blattsalat in Vinaigrette € 13,80

Handgeschabte Käsespätzle

mit frischen Champignons und aromatischen Röstzwiebeln
dazu gemischter Salat € 9,80
kleine Portion € 7,80



LECKERES AUS FLUSS UND MEER

Frische **Buhlbacher- Regenbogenforelle** aus der Forellenzucht Sigwart
wahlweise zubereitet
als „Blau“ gedünstet
als „Müllerin Art“ gebraten
mit „Mandelbutter“ gebraten
dazu frische Dampfkartoffeln vom Bauer Trick

€ 15,80
Kleine Portion (1 Filet) € 11,80

Frishen Filet von der Nordseescholle
auf leckerem Blattspinat
mit Dampfkartoffeln vom Bauer Trick

€ 18,10
Kleine Portion € 14,80

Filet vom frischen norwegischen Fjordlachs
in Butter gebraten mit frischem Spargelragout
in der Blätterteigtasche

€ 18,80
Kleine Portion € 15,20

Mild gesalzene Husumer Matjesfilets
in köstlichem Apfel-Zwiebelrahm
dazu werden frische Dampfkartoffeln serviert

€ 14,80
Kleine Portion € 11,50



VESPERKARTE

Kräftige Brühe vom Rind mit fein geschnittenen Kräuterflädle	€ 4,50
Geräuchertes Filet von der Buhlbacher Forelle mit würzigem Sahnemeerrettich goldbraune Toastscheiben	€ 8,80
Feines Matjesfilet „Hausfrauenart“ in würzig, pikantem Apfel-Zwiebelrahm dazu Brot ^{3,4,7}	€ 14,80
	Kleine Portion € 11,50
In einer Schüssel servierte marktfrische Rohkost- und Blattsalate bunt gemischt mit Streifen von gekochtem Schinken und Ei	€ 7,80
Wurstsalat Straßburger Art ^{1,3,4,5} mit Käse-, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen	€ 8,20
	Kleine Portion € 6,80
Feine Scheiben von der Schweinskopfsülze in Zwiebelvinaigrette ^{1,3,4,5}	€ 7,80
Fein geschnittener Schwarzwälder Schinken mit Pfeffergürkchen ^{1,3,4,5,7}	€ 8,80
„Schwarzwälder Vesper“ ^{1,2,3,4,6} Scheiben von Hausmacher Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen, dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken, Senf hausgebrannter Obstler ^{1,3,4,5,7}	€ 9,50
Ein paar Saitenwürstle mit Senf ^{1,3,4} pikant hausgemachter Kartoffelsalat	€ 6,80
Schwäbische Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe ^{1,2,4} mit geschmälzten Zwiebeln, pikant hausgemachtem Kartoffelsalat und knackigem Blattsalat	€ 10,70
	Kleine Portion € 7,80
Handgefertigter Elsässer Flammkuchen ¹ knusprig gebacken mit Crème fraîche und Speck	€ 7,50

1 Nitritpökelsalz 2 Stabilisator 3 Konservierungsstoff 4 Geschmacksverstärker 5 Antioxidationsmittel 6 Emulgator 7 Säuerungsmittel



UNSERE PRODUZENTEN

Unsere Küche ist geprägt durch ihre saisonale, vielseitige und regionale Ausrichtung. Unsere Gerichte werden selbstverständlich mit besten Produkten aus der Region zubereitet. Dabei können wir uns stets auf die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produzenten verlassen:



Backwaren:

Unser herzhaftes Bauernbrot sowie alle weiteren Backspezialitäten liefern uns die Bäckereien Haist und Züfle direkt aus der Nachbarschaft.

Kartoffel, Eier, Teigwaren:

Von unserem Bauer Trick aus Dürrenmettstetten bekommen wir frische Eier, selbstgemachte Teigwaren sowie Kartoffeln.



Fisch:

Am Ende des Buhlbachtales bei Obertal befindet sich die Forellenzucht Sigwart. In 19 Fischteichen tummeln sich dort ungefähr 200.000 Forellen, die bei frischem Schwarzwälder Quellwasser viel Zeit haben, sich in Ruhe zu einem aromatischen Speisefisch zu entwickeln.

Lamm:

Sämtliche Spezialitäten vom Merino-Lamm erhalten wir von der Schäferei Stotz aus Münsingen, Genussbotschafter des Gault Millau.





Kaninchen und Lamm:

Mit Herzblut zieht Jakob Oberkofler aus Mitteltal Kaninchen und Lämmer für uns auf.

Rind:

Die Weiderinder von Fritz Frey aus Tonbach und Oskar Gaiser aus Baiersbronn zeichnen sich durch eine ganz besondere Fleischqualität aus.



Wild:

Den Großteil unseres Wildes bekommen wir von den Jägern aus dem hiesigen Forstbezirk.

Wurst:

Aufschnitt und Wurst beziehen wir vom Metzger Gaiser direkt nebenan in der Ellbachstrasse.

Obst:

Unser Bauer Schindler bringt uns bestes frisches Obst direkt aus der Region Oberkirch. Frau Kaiser aus Bühlertal beliefert uns mit erntefrischen Zwetschgen und Beeren.

