

## *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, Rieslingsauerkraut und handgeschabten Spätzle</i>	€ 34,00

*Alle Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich.*

## *Schwarzwälder Vesper-Spezialitäten*

*Murgtäler Wurstsalat mit Dorfstubenbrot  
und Ballenbutter* € 13,50

*Schwarzwälder Forellenfilet, Sahnemeerrettich  
geröstetes Dorfstubenbrot  
und Ballenbutter* € 16,00

*Dorfstuben-Vesper mit Schwarzwälder Schinken  
Blut- und Leberwurst, Lyoner  
und Schwartenmagen* € 16,00

*Marinierte Ochsenbrust vom „Mitteltaler Weiderind“  
in Radieschenvinaigrette  
mit Bratkartoffeln* € 19,00

*Schwarzwälder Schinken -dünn geschnitten-  
Dorfstubenbrot und Ballenbutter  
dazu ein Kirschwasser* € 19,50

## Saisonale Schwäbisch-Badische Küche

### Vorspeisen

*Tatar vom geräucherten Forellenfilet von unserem Forellenhof € 19,50  
aus Buhlbach mit Rote Bete crème und Apfelpüree*

*Buhlbacher Lachsforellenfilet mit Petersiliencreme € 19,50  
Schwarzwurzelsalat und Forellenkaviar*

*Roh marinierte Scheiben vom Weiderind € 19,50  
mit eingelegtem Kürbis und Kürbiskernpesto*

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

### Suppen

*Doppelte Kraftbrühe mit Flädle € 7,50*

*Murgtärer Festtagsuppe € 8,50  
mit Markklößchen, hausgemachten Maultäschle und Flädle*

*Crèmesuppe vom Muskatkürbis € 9,50  
mit gerösteten Kürbiskernen*

### Fische

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

*Kross gebratenes Filet vom Flusszander in Rieslingsauce € 31,00  
mit Schwarzwälder Speck, Alblinsen und Petersilienkartoffeln*

*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 Speckrosenkohl und Sahnepüree</i>	€ 27,00
<i>Braisierte Schulter vom Äbler Lamm mit Steckrüben, Birnenragoût und Kartoffelnocken</i>	€ 27,00
<i>Knusprige Bauernente aus dem Rohr in Apfeljus mit Rotkohl, Maronen und geschmälzten Serviettenknödeln</i>	€ 32,00
<i>Grobe Bratwurst und schonend gegarter Bauch vom Landschwein mit Rieslingsauerkraut, grober Senfsauce und Schupfnudeln</i>	€ 26,00

### Nachtisch

<i>Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis</i>	€ 15,00
<i>Weißes Haselnuss-Krokantmousse mit eingelegten Sauerkirschen und Haselnusseis</i>	€ 15,00
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pflaumenkompott und Karamelleis</i>	€ 14,50

*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.*