

# Schwäbische Versucherle

## Vorspeise

### Mozzarellapralinen von Büffel Bill

marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

### Rinderfilet Carpaccio

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter

### Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste

22,00 €

## Zwischengang

### Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

gepickelter Kohlrabi | Kruste



### Sauerkirsch Gazpacho

Sauerrahm | Pumpernickel | Senfgurke

### Flusszander Caprese

Chilitomaten | Sardinen | Basilikum | Mozzarella

22,00 €

## Hauptgang

### Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten

Ratatouille | Basilikum Kartoffelgulasch

25,00 €

## Dessert

### Sommerlicher Beerenkranz

Basilikumschnee | Joghurteis

### Wiesenkräutereis

Apfel-Kirsch | Buttermilch

### Topfenschaum

Erdbeereis | Waldmeister

20,00 €

3 Gänge 67,00 €

4 Gänge 78,00 €

Lieber Gast,

unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.

In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. <sup>1</sup>

Farbstoff, <sup>2</sup>Nitrit, <sup>3</sup>Konservierungsstoffe



= Vegetarisch

## Tradition

### **Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette**



Gepickelter Kohlrabi | Krustele

12,00 €

### **Rinderfilet Carpaccio**

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter

19,00 €

### **Mozzarellapralinen von Büffel Bill**



marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

18,00 €

### **Murgforelle mit Aromaten**

Gurken Kiwi Carpaccio | Zitronenvinaigrette | Koriander

21,00 €

### **Sauerkirsch Gazpacho**

Sauerrahm | Pumpernickel | Senfgurke

10,00 €

### **Kraftbrühe von der Rinderschulter**

Maultaschen | Sommerlauch

10,00 €

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### **Schnitzel von der Maispoularde**

Ingwer und Limone gebraten | Apfel Curry Dip | Kopfsalatherzen

17,00 €

### **Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten**

Ratatouille | Basilikum Kartoffelgulasch

25,00 €

### **Sanft gegarte Rinderschulter**

Weinhändlerjus | Erdkohlrabi | Tomatengnocchi

22,00 €

### **Tagliatelle mit Pfifferlingen**

Kerbelschaum | Tomatensugo | Parmesan



18,00 €

### **Filet vom Schwäbische Haller Landschwein „Renette“**

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | hangeschabte Spätzle

21,00 €

### **Sauté von Kalbsnierle, Rücken und Bries**

Estragon Senfsauce | gebratene Hörnchen Kartoffeln

22,00 €

### **Steak vom Milchkalbsrücken „au four“**

Steinchampignons überbacken | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffelchen

32,00 €



= Vegetarisch

## Lieblingsgerichte

### Kopfsalatherz mit Gribiche Vinaigrette

Junghennenei | Knuspriges Brot

12,00 €



### HeimatLiebe

Holzofenbrot Stulle | Roastbeef dry Age | Tomatenchutney

Basilikumaioli | Speck | Salatherzen

22,00 €

### Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste

18,00 €

### Flusszander Caprese

Chilitomaten | Sardinen | Basilikum | Mozzarella

27,00 €

### Tomahawk vom Milchkalb

Würzige Landbutter | Kräutersalat | Kartoffelschnitze

38,00 €

### Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Sommersalat

14,00 €

### Deftiges „Murgstuben-Vesper“ aus Fieg's Schlachtere

hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot

12,50 €



=Vegetarisch

## Desserts

### Sommerlicher Beerenkranz

Basilikumschnee | Joghurteis

12,00 €

### Wiesenkräutereis

Apfel-Kirsch | Buttermilch

12,00 €

### Topfenschaum

Erdbeereis | Waldmeister

10,00 €


### Sorbet des Tages

8,50 €



= Vegetarisch

# Vesper

<b>Murgtaler Wurstsalat</b> * <sup>2,3</sup> Bauernbrot und Landbutter	11,00
<b>Feiner Käsesalat mit Weintrauben</b> Nüsse, Tomaten	11,00 
<b>Toast „Croque Monsieur“</b> <sup>2</sup> Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	9,80
<b>Deftiges Murgstubevesper aus Fieg’s Schlachtere</b> Hausgemachte Wurst, Bauernschinken <sup>2</sup> , Käse <sup>1,3</sup> , Butter und Landbrot	11,50
<b>Schwarzwaler Bauernschinken</b> <sup>2</sup> dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler’s Kirschwasser	16,50
<b>2 Schwarzwaler Forellenfilets</b> Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50
<b>Schwäbische Flädlesuppe</b>	7,50
<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> * <sup>2</sup> Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	6,80

\* mit Phosphat