




RheinHOLZ



unser täglich BROT

| | | | |
|---|------|------------------|---|
| Murgtäler Holzofenbrot | | inkl. Mit | |
| Parmigiano Reggiano Jordan Oliven Sauerrahmbutter Kräutergewürzsalz | | 6,80 € |  |
| Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken | 50 g | 5,80 € | |
| -von Hand gesalzen- | | | |

GENUSSmomente

| | | | |
|--|--|---------------|---|
| Burrata in Balsamico Honigvinaigrette | | 18,00€ |  |
| Bunter Tomatensalat Basilikum Kruste | | | |
| Wildkräutersalat mit Sauerkirsch-Vinaigrette | | 12,00€ |  |
| Bunte Radieschen Kartoffelstroh | | | |
| Murgforelle mit Aromaten | | 18,00€ | |
| Gurken Kiwi Carpaccio Zitronenvinaigrette Koriander | | | |
| Trauben Gazpacho | | 16,00€ | |
| Guave Birne | | | |
| Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik – auch zum teilen | | 18,00€ | |
| in der Dose serviert | | | |

vorFREUDE

| | | | |
|---|--|----------------|---|
| Rinderkraftbrühe | | 10,00€ | |
| Wildkräuterpesto Maisgrießroulade | | | |
| Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer | | 18,00 € | |
| Apfel Senfvinaigrette Kartoffelbrotkruste | | | |
| Schabziger Bauernkäseravioli | | 25,00€ |  |
| Tomatensugo Bärlauchpesto Ofenzwiebel | | | |
| Tagliatelle mit Pfifferlingen | | 18,00€ |  |
| Kerbelschaum Tomatensugo Parmesan | | | |

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

hochGEFÜHL

Kutteln überbacken

Fourme d´Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln **19,50 €**

Tomahawk vom Milchkalb

Würzige Landbutter | Kräutersalat | Kartoffelschnitze **38,00 €**

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat **14,00 €**

Filet von Dorade Royale kross gebraten

Pimentoconfit | Safranaioli | Rosmarinkartoffeln **45,00 €**

Besondere SANDWICHES

HeimatLiebe

Holzofenbrot Stulle | Roastbeef dry Age | Tomatenchutney
Basilikumaioli | Speck | Salatherzen **24,00 €**

Geröstetes Sauerteigbrot

Avocado | Tomaten | Junghennenei **16,00 €**

Oliven Focaccia

Auberginensalsa | Rucola | Bauernmilchkäse | Honig | Nüsse | Zitronenöl **12,00 €**

unsere HIGHLIGHTS

Scheiben vom Milchkalbsrücken

Pfifferlinge | breite Bohnen | Tomatenkirschen | Bühlentaler Dorfkäse **35,00€**

Filet vom Schwäbisch Haller Landschwein „Renette“

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | handgeschabte Spätzle **21,00€**

Schnitzel von der Maispoulardenkeule

Ingwer und Limone gebraten | Apfel Curry Dip | Kopfsalatherzen **19,50€**

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

ausKLANG

| | |
|---|----------------|
| Sorbet des Tages | 10,00€ |
| <hr/> | |
| Pavlova mit Erdbeeren Baiser Rosenblüten Zitronenmelissensorbet | 13,00 € |
| <hr/> | |
| Beeren Gratin Pfirsicheis Haselnusscracker | 13,00 € |
| <hr/> | |
| Topfenschaum Heidelbeere Waldmeister | 10,00 € |
| <hr/> | |

Werfen Sie ein BLICK in unsere Eiskarte

Kinder

| | |
|--|----------------|
| Kalbschnitzel in Landbutter gebraten Rahmsauce handgeschabte Spätzle | 14,00 € |
| <hr/> | |
| Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken Schinken und Champignons | 6,00 € |
| <hr/> | |
| Kinderpfannkuchen karamellisiert Früchte Rahm | 6,50 € |
| <hr/> | |
| Lachsforelle mit Kräuterdip Spinat Tagliatelle | 14,00 € |
| <hr/> | |

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

DEFTIGES aus der VESPERkarte
(Wenn es nur was Kleines sein soll)

| | |
|---|----------------|
| Geräucherte Schwarzwälder Weißwurst Burgundersenf lauwarmer Kartoffelsalat | 11,00 € |
| Schwarzwälder Schinkenbrot Spiegelei Landbutter | 14,50 € |
| Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere Hausgemachte Wurst Bauernschinken Käse Butter Landbrot | 11,50 € |
| Toast „Croque Monsieur“ Schinken Käse Tomaten Knusprig gebacken | 9,80 € |
| Elsässer Flammkuchen Sauerrahm Speck Zwiebeln | 9,50 € |
| Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse Tomaten | 9,50 € |

SÜSSkrämle

**Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten
nach Mutter Sackmanns Rezepten.
Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.**

| | |
|---|---------------|
| Feine Kuchen z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison) | 3,90 € |
| Sahnetorten z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc. | 4,60 € |

Auch ein Blick in unsere Eiskarte lohnt sich!

HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität

Der Wert einer <<regionalen Speisekammer>>
liegt für uns vor allem in der Möglichkeit zum freundschaftlichen
und vertrauten Umgang mit unsere Produzenten, Bauern
und Gärtnern.

Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen
wir uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren.
Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen
in punkto Geschmack, Qualität und Ökologie. So entstehen
Ideen für unsere Menüs die Sie (und uns)
immer aufs Neue begeistern sollen.

**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.**

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über auffällige
Unverträglichkeiten und Allergien
geöffnet von 11:00-18:00 Uhr**