

Tradition

Salat Bowl mit Sauerkirsch-Vinaigrette

Bunte Radieschen | Kartoffelchips
12,00 €

Sommersalat mit Pfifferlingen

Erdbeeren | Brezelcrunch | Balsamicovinaigrette 
22,00 €

Rinderfilet Carpaccio

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter
24,00 €

Burrata in Balsamico Honigvinaigrette

Bunter Tomatensalat | Basilikum | Kruste
22,00 €

Matjes Schnitte

Apfel | Zwiebel | Gurke | Pumpernickel
19,00 €

Trauben Gazpacho

Guave | Birne
11,00 €

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Frühlingslauch
12,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel von der Maispoulardenkeule

Ingwer und Limone gebraten | Apfel Curry Dip | Kopfsalatherzen
24,00 €

Schabziger Bauernkäse Ravioli

Tomatensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel
22,00 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Kerbelschaum | Tomatensugo | Parmesan
24,00 €

Filet vom Schwäbisch Haller Landschwein „Renette“

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | handgeschabte Spätzle
23,00 €

Kutteln überbacken

Fourme d´Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln
21,00 €

Scheiben vom Milchkalbsrücken

Pfifferlinge | breite Bohnen | Tomatenkirschen | Bühlentaler Dorfkäse
38,00 €

Lieblingsgerichte

Gegrillter Octopus mit Oliven

weißer Tomatenschaum | Basilikum | Gnocchi
24,00 €

Schwarzwurst -Apfelsalat

Senfvinaigrette | Radieschen | Kartoffelbrot Kruste
19,00 €

Filetspitzen vom Weidrind „Stroganoff“

Sauce Smithane | Kampottpfeffer | Brokkoli | Rosmarinkartoffeln
38,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Frühlingssalat
15,50 €

Iberico Schweine Kotelette mit Chimichurri

Bunte Bohnen | Dauphine Kartoffeln
35,00 €

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik – auch zum teilen

in der Dose serviert
19,50 €

Sandwiches

HeimatLiebe

Holzofenbrot Stulle | Roastbeef dry Age | Tomatenchutney
Basilikumaioli | Speck | Salatherzen
26,00 €

Geröstetes Sauerteigbrot

Avocado | Tomaten | Junghennenei
18,50 €

Oliven Focaccia

Auberginensalsa | Rucola | Bauernmilchkäse | Honig | Nüsse | Zitronenöl
15,00 €

Desserts

Pavlova

Aprikosenröster | Joghurtcreme | Zitronensorbet
14,00 €

Kokos Parfait

Ananasragout | Passionsfrucht | Zartbitter Schokolade
10,00 €

Waldbeer-Kaffeeeis

Heidelbeer Kompott | Haselnusscrumble | Kafeekrokant
12,00 €

Sorbet des Tages

10,00 €

werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte

 = Vegetarisch

Vesper

Murgtaler Wurstsalat * ^{2,3} Bauernbrot und Landbutter	13,50	
Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse, Tomaten	13,50	
Toast „Croque Monsieur“ ² Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	11,00	
Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg’s Schlachtere Hausgemachte Wurst, Bauernschinken ² , Käse ^{1,3} , Butter und Landbrot	15,00	
Schwarzwaler Bauernschinken fein gehobelt ² Bauernbrot, Landbutter Schindler’s Kirschwasser	18,00	
2 Schwarzwaler Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50	
Schwäbische Flädlesuppe	9,50	
1 Paar Wiener Würstchen * ² mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	7,50	

* mit Phosphat