

# Schwäbische Versucherle

## Vorspeise

### Geräucherter Weißwurstsalat

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette

### Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Wiesenkräuter | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter

### Maultaschen Carpaccio<sup>1,2</sup>

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

22,00 €

## Zwischengang

### Schwäbische Auster<sup>2,3</sup>

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

### Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl



### Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu

Filderkraut | Kräuter Dip



22,00 €

## Hauptgang

### Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen<sup>2</sup>

Spargelspitzen | Bärlauchrisotto

26,00 €

## Dessert

### Sauerrahmeisparfait

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis

### Schokoladensablé

Sauerkirschen | Lebkuchenmousse

### Bananenmousse

Ananas-Fenchelragût | Guaven-Bananensorbet

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

### Frühlingshafte Salat Bowl

Waldpilze | Wiesenkräuter | getrocknete Früchte | Sherryessig Vinaigrette | Brezelcrunch  
16,00 €

### Maultaschen Carpaccio<sup>1,2</sup>

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola  
16,00 €

### Tatar vom Murgtärer Weiderind

Beefta | Bio Eigelb | Würzkräutersalat  
24,00 €

### Geräucherter Weißwurstsalat<sup>1,2</sup>

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette  
16,00 €

### Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl  
10,00 €

### Essenz von der Ochsenbrust

Knöpfe | Preiselbeeren | Siedfleisch  
9,50 €

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### Schwäbische Auster<sup>2,3</sup>

Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert  
19,50 €

### Murgtalforelle in Rieslingsechtsauce überbacken

Steinchampignons | Tomaten | Estragonsenf | Hörnchenkartoffeln  
26,00 €

### Geräucherte Schwäbisch Haller Schweinebäckchen<sup>2</sup>

Spargelspitzen | Bärlauchrisotto  
24,00 €

### Schnitzel vom Milchkalbrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat  
24,00 €

### Paillard vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten

Hagebuttenkompott<sup>1,2</sup> | Wacholderrahmsauce | handgeschabte Spätzle  
25,00 €

### Barbarie Entenbrust in Sesamlack

Ananas Ingwerjus | asiatisches Gemüsecurry | Sobanudeln  
35,00€

### Hausgemachte geschmälzte Maultaschen

Rinderkraftbrühe | Gurken Kartoffelsalat | Röstzwiebele  
19,50 €

## Lieblingsgerichte

### **Scheiben vom Iberico Schweinenacken**

Feldsalat | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter  
22,00 €

### **Kartoffeltäschle mit Schwarzwaldtofu**

Filderkraut | Kräuter Dip  
16,00 €

### **Kotelette vom Iberico Schweinerücken**

Austernpilze | Tomatenkompott | Gnocchi  
32,00 €

### **Schwäbische Bouillabaisse mit Safran**

Forelle | Bachsaibling | Fenchel | Ailoi | Reiscracker  
26,00 €

### **Käsespätzle mit Zwiebele**

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat  
14,00 €

### **Schabziger Bauernkäse Ravioli**

Tomtensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel  
25,00 €

 =Vegetarisch

## Desserts

### **Sauerrahmeisparfait**

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis  
10,00 €

### **Schwarzwälder Kirschkranz**

Lebkuchenmousse | eingelegte Kirschen | Schokoladensorbet  
12,00 €

### **Bananenmousse**

Ananas-Fenchel Ragout | Guaven-Bananensorbet  
10,00 €

### **Sorbet des Tages**

8,00 €

 = Vegetarisch

## Vesper

<b>Murgtäler 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 Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere</b> Hausgemachte Wurst, Bauernschinken <sup>2</sup> , Käse <sup>1,3</sup> , Butter und Landbrot	11,50
<b>Schwarzwälder Bauernschinken</b> <sup>2</sup> dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser	16,50
<b>2 Schwarzwälder 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