


# RheinHOLZ

## unser täglich BROT

**Murgtäler Holzofenbrot** inkl. Mit   
Parmigiano Reggiano | Jordan Oliven | Sauerrahmbutter | Kräutergewürzsalz **8,50 €**

---

**Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken** 50 g **6,80 €**  
-von Hand gesalzen-

---

## GENUSSmomente

**Herbstliche Salatbowl**   
Cambertischinken | Feldsalat | eingelegte Früchte | Granatapfel **18,50€**

---

**Schwarzwurst Carpaccio**  
Senfvinaigrette | Radieschen | Brot Kruste | Ingwer **24,00€**

---

**Kompott von Rote Beete**  
Geräucherte Forelle | Rosevel Kartoffel | Meerrettich **22,00€**

---


**Markklößchen Essenz**  
Preiselbeeren | Knöpfe | Waldpilze **11,00€**

---

**Kürbis Cappuccino**   
Gorgonzola | Chilitomate **11,50€**

---

## vorFREUDE

**Weißkohlcreme**   
**Maronen | Trüffel** **17,50€**

---

**Brezelknödelsoufflé**  
**Blutwurst | Moosbeere | Chanterelles** **22,00€**

---

**Gillardeau Auster**  
auf gestoßenem Eis | Baguette **7,60 € pro Stück**  
ab 6St. 7,20 € | ab 12St. 6,70\_€

---

**Pulled Beef Burger**  
Cole Slaw | Romanasalat | Ananas | Wedges **24,50 €**

---

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

**Spanisch Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik**  
auch zum teilen in der Dose serviert **19,50 €**

---

### hochGEFÜHL

**Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten**  
Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat **29,00 €**

---

**Paillard vom Hirschrücken in der Egerlingkruste gebraten** **35,00 €**  
Hagebuttenkompott | Wacholderrahmsauce | handgeschabte Spätzle

---

**Bachsaibling Caprese**  
Mozzarella | Tomaten | knuspriges Kartoffelbrot **38,00€**

---

**Käsespätzle mit Zwiebele** **15,50 €**  
Champignons | Bauernschinken | Herbstsalat

---

**Suprême von der Maispoularde mit Aglio Olio**  
Pimentoschaum | Mais-Lauchfondue | Popcorn **26,00€**

---

### STEINPILZsaison

**Herbstsalat**  
Steinpilze | Brezelcrunch | Balsamicovinaigrette | Cranberries **24,00 €**

---

**Steak vom Milchkalbsrücken mit Steinpilzrahm**  
Nußbutterspinatblätter | handgeschabte Spätzle **38,00 €**

---

**Steinpilze Tagliatelle in Bauernbutter gebraten**  
Sauerrahm | Parmesan | Aromaten **28,00 €**

---

**Steinpilzmaultauschen**  
Waldpilzessenz | geschmelzle Zwiebele | Steinpilzkraut **28,00 €**

---

## ausKLANG

**Sorbet des Tages** **11,50€**

---

**Kürbiseis mit gesalzenen Kürbiskernen**  
Getränkter Schokoladen Bisquit | gegrillte Orangen **14,00**

---

**Joghurteis**  
Honigwabe | karamellisierte Oliven **14,00 €**

---

**Traubenmost Sorbet**  
Badische Scherben **14,00 €**

---

### Kinder

**Kalbschnitzel in Landbutter gebraten** **15,00 €**  
Rahmsauce | handgeschabte Spätzle

---

**Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken** **7,50 €**  
Schinken und Champignons

---

**Kinderpfannkuchen karamellisiert** **7,50 €**  
Früchte | Rahm

---

**Lachsforelle mit Kräuterdip** **16,00€**  
Spinat | Tagliatelle

---

**2 gebratene Maultaschen** **12,00€**  
Bio Ei | Speck | Wiesenkreuter

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

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Schwarzwälder Schinkenbrot</b><br>Spiegelei   Landbutter   | <b>16,50 €</b> |
| <b>Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere</b><br>Hausgemachte Wurst   Bauernschinken   Käse   Butter   Landbrot | <b>15,00 €</b> |
| <b>Toast „Croque Monsieur“</b><br>Schinken   Käse   Tomaten knusprig gebacken   | <b>11,00 €</b> |
| <b>Elsässer Flammkuchen</b><br>Sauerrahm   Speck   Zwiebeln   | <b>13,90 €</b> |
| <b>Feiner Käsesalat mit Weintrauben</b><br>Nüsse   Tomaten  | <b>13,50 €</b> |

**SÜSSkrämle**

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

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Feine Kuchen</b><br>z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison) | <b>4,30 €</b> |
| <b>Sahnetorten</b><br>z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.    | <b>4,80 €</b> |

**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**