

# Schwäbische Versucherle

## Vorspeise

### Burrata in Balsamico Honigvinaigrette



Bunter Tomatensalat | Basilikum | Krustele

### Rinderfilet Carpaccio

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter

### Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrotkruste

22,00 €

## Zwischengang

### Wildkräutersalat mit Sauerkirsch-Vinaigrette



Bunte Radieschen | Kartoffelstroh

### Trauben Gazpacho

Guave | Birne

### Oliven Focaccia

Auberginensalsa | Rucola | Bauernmilchkäse | Honig | Nüsse | Zitronenöl

22,00 €

## Hauptgang

### Filet von Dorade Royale kross gebraten

Pimentoconfit | Safranaioli | Rosmarinkartoffeln

45,00 €

## Dessert

### Pavlova mit Erdbeeren

Baiser | Rosenblüten | Zitronenmelissensorbet

### Beeren Gratin

Pfirischeis | Haselnusscracker

### Topfenschaum

Heidelbeere | Waldmeister

20,00 €

3 Gänge 85,00 €

4 Gänge 96,00 €

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 Sauerkirsch-Vinaigrette**

Bunte Radieschen | Kartoffelstroh

12,00 €

### **Rinderfilet Carpaccio**

Aprikosenmarinade | Limone | Rucola | Parmesansplitter

22,00 €

### **Burrata in Balsamico Honigvinaigrette**

Bunter Tomatensalat | Basilikum | Kruste

18,00€

### **Murgforelle mit Aromaten**

Gurken Kiwi Carpaccio | Zitronenvinaigrette | Koriander

22,00 €

### **Trauben Gazpacho**

Guave | Birne

11,00 €

### **Rinderkraftbrühe**

Wildkräuterpesto | Maisgrießroulade

10,00 €

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### **Schnitzel von der Maispoulardenkeule**

Ingwer und Limone gebraten | Apfel Curry Dip | Kopfsalatherzen

19,50 €

### **Schabziger Bauernkäse Ravioli**

Tomatensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel

22,00 €

### **Tagliatelle mit Pfifferlingen**

Kerbelschaum | Tomatensugo | Parmesan 

18,00 €

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

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | hangeschabte Spätzle

21,00 €

### **Kutteln überbacken**

Fourme d´Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln

19,50 €

### **Scheiben vom Milchkalbsrücken**

Pfifferlinge | breite Bohnen | Tomatenkirschen | Bühlentaler Dorfkäse

35,00 €

## Lieblingsgerichte

### Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste  
18,00 €

### Filet von Dorade Royale kross gebraten

Pimentoconfit | Safranaïoli | Rosmarinkartoffeln  
45,00 €

### Tomahawk vom Milchkalb

Würzige Landbutter | Kräutersalat | Kartoffelschnitze  
38,00 €

### Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Sommersalat  
14,00 €

### Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik – auch zum teilen

in der Dose serviert  
18,00 €

## 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 €

 =Vegetarisch

## Desserts

### Pavlova mit Erdbeeren

Baiser | Rosenblüten | Zitronenmelissensorbet  
13,00 €

### Beeren Gratin

Pfirsicheis | Haselnusscracker  
13,00 €

### Topfenschaum

Heidelbeere | Waldmeister  
10,00 €


### Sorbet des Tages

10,00 €

Werfen Sie ein BLICK in unsere Eiskarte

 = 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 Schlachtereier</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> Sahne Meerrettich, 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