



### Leckeres vorweg

Rahmsuppe vom Hokaido Kürbis mit Kernöl	6,50
Feines Wild-Cremesuppe mit Sahnehaube	6,80
Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Toastbrot und Butter	11,50

### Wild aus dem Oberkollwangener Revier (wir wissen wo es herkommt !!)

Zartes Hirschragout in einer leichten Wacholderrahmsoße,  
dazu geschabte Spätzle und bunter Salatteller 23,50

Geschmorter Hirschkeulenbraten an einer cremiger Wildrahmsoße  
dazu geschabte Spätzle und bunter Salatteller 24,50

Gebackenes Hirschrückenschnitzel mit Preiselbeeren,  
dazu Meerrettichspätzle und bunter Salatteller 25,50

### Frische Pfifferlinge und zartes Kalbfleisch

Steak aus dem Kalbsrücken mit feinen Rahmpfifferlingen  
dazu gebackene Kartoffelkroketten und bunter Salatteller 24,50

### Beste Fleischqualität vom Argentinischen Angus Rind

„Talblick“ Zwiebelrostbraten „  
mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln  
dazu geschabte Spätzle, und bunter Salatteller 23,80

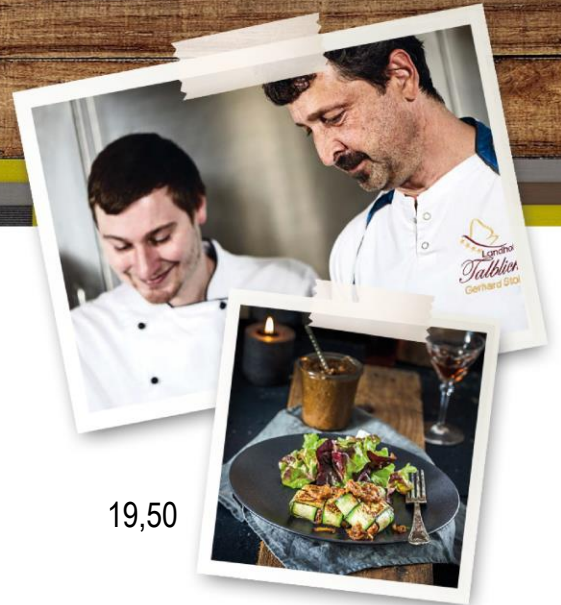
Zartes Rumpsteak mit erlesen Gewürzen  
dazu hausgemachte Kräuterbutter,  
Kartoffelkroketten und bunter Salatteller 24,50

### Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken  
mit Pommes frites und bunter Salatteller 16,50

### Talblicktöpfe

Schweinefilet- Medaillons  
mit feinen Rahmchampignons  
dazu geschabte Spätzle und bunter Salatteller 18,90



### Fischgerichte

#### **Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle**

in feiner Kräuterbutter gebraten,  
dazu Dampfkartoffeln und bunter Salatteller

19,50

#### **Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle**

in der Mandelpanade gebraten mit zerlassener Butter,  
dazu Dampfkartoffeln und bunter Salatteller

19,50

### Salatspezialitäten

#### **Bunte Salatplatte „Urschwäbisch“**

verschiedene Rohkost und Blattsalate  
mit gebratenen hausgemachten Maultaschen

14,50

#### **Bunte Salatplatte „Schwarzwälder Art“**

verschiedene Rohkost und Blattsalate  
mit feinem Schwarzwälder Schinken  
und geräuchertes Forellenfilet

14,50

#### **Bunte Salatplatte „American Stile“**

verschiedene Rohkost und Blattsalate  
mit kleinem Rumpsteak und Kräuterbutter

16,90

### Vegetarisch

**Schwäbische Käsespätzle** mit feiner Zwiebelschmelze,  
dazu bunter Salatteller

12,50

#### **Gebratene Auberginen Tranchen**

auf Rote Bete-Kichererbsen-Ragout, dazu bunter Salatteller

14,50

#### **Feine Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung**

in einer feinen Sahneseiße, dazu bunter Salatteller

14,50

### Zum Dessert

#### **Schwarzwald Eisbecher**

6,50

#### **„Talblick“ Dessertteller**

3 verschiedene Leckereien

8,50