



Leckeres vorweg

Rahmsüpple vom Hokaido Kürbis mit Kernöl	6,50
Feines Wild-Cremesüpple 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 Pilze und zartes Kalbfleisch

Steak aus dem Kalbsrücken mit Steinpilz - Champignonragout
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

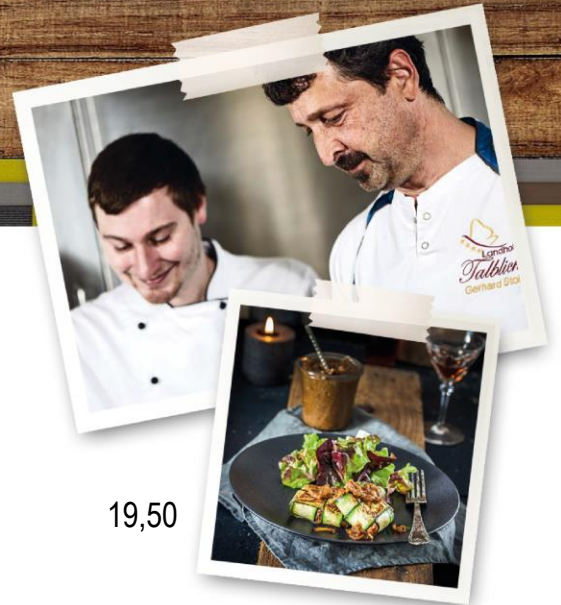
Vom Schwein

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

Die Preise verstehen sich in Euro, inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher MwSt.



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 feinem Hokaido - Kürbisragout, 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