LIEBE GÄSTE,

MIT UNSERER GEPRÜFTEN REGIONALEN SPEISEKARTE
SIND WIR TEIL DER **„SCHMECK DEN SÜDEN“** GASTRONOMEN
IN BADEN WÜRTTEMBERG.

FÜR UNSERE AUSGEZEICHNETEN, REGIONALEN GERICHTE VERWENDEN WIR
AUSSCHLIEßLICH ZUTATEN AUS DER REGION,
AUS KONTROLLIERTER ERZEUGUNG UND TEILWEISE AUSGEZEICHNET MIT DEM
QUALITÄTSZEICHEN BADEN WÜRTTEMBERG.

FÜR DIESEN EHRLICHEN, UND VERTRAUENSVOLLEN REGIONALGENUSS
VERBÜRGEN WIR UNS.

WIR SIND FÜR GESICHERTE HERKUNFT, ARTGERECHTE TIERHALTUNG,
KURZE, SCHONENDE TRANSPORTWEGE UND SORGFÄLTIGE VERARBEITUNG.
DAS SORGT FÜR FRISCHE, HOHE QUALITÄT
UND EINEN NACHHALTIGEN UMGANG MIT UNSERER
KULTUR – UND NATURLANDSCHAFT

UNSERE LIEFERANTEN

FAMILIE ROLAND KÜBLER, BREITENBERG	RINDERZUCHT BETRIEB
FAMILIE PAULUS BIRKENFELDHOF BREITENBERG	EIER UND KARTOFFELN
FAMILIE MÜLLER WIMSHEIM	GEMÜSE UND SALAT
METZGEREI SEEGER OBERHAUGSTETT	FLEISCH UND WURSTWAREN
MINERALBRUNNEN BAD TEINACH	MINERALWASSER UND SÄFTE
BAD TEINACHER NUDELMANUFAKTUR	NUDELN – MÜSLIMISCHUNGEN
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE GAUSS	WILD
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE STOLL	WILD
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE ROLLER	WILD
FISCHZUCHT ZORDEL ENZTAL	FISCH
GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN	SCHWARZWALD DESTILLATE
FAMILIE MÜLLER OBERKIRCH´	ÄPFEL UND OBST
BÄCKEREI HAAG NEUWEILER	BROT UND BACKWAREN
DINKELACKER BRAUEREI STUTTGART	BIER SPEZIALITÄTEN

Löffelzeit
Souptime

Cremesüpple vom badischen Stangenspargel 7,50
Creamsoup of Asparagus spears

Feines Wild - Cremesüpple // Sahnehaube 6,80
Fine game – Creamsoup // Whipped cream

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,50
Hearty Beef consommé with herbage-flat cake

Wild aus dem Oberkollwangener Revier (wir wissen, wo es herkommt !!)
Game from the Oberkollwangener District *(We know where it comes from !!)*

Zartes Wildragout in einer leichten Wacholderrahmsoße
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 23,50
Tender game ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle // mixed Salad

Geschmorter Hirschbraten an einer feinen Sahnesoße
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 25,50
Roast deer in a light cream sauce // spaetzle // mixed Salad

Schnitzel vom Hirsch mit Preiselbeeren,
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 28,50
Schnitzel from the deer with cranberries //
spaetzle // mixed Salad

Hausgemachte Wildmaultaschen mit Preiselbeeren,
feine Champignonrahmsoße // bunter Salatteller 16,50
Homemade wild meat Ravioli with cranberries and mushroom cream sauce
// mixed Salad

Beste Fleischqualität vom Rind
Best meat quality from Angus Beef

„Talblick" Zwiebelrostbraten
mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 28,50
„Talblick" Roast beef
with onions // spaetzle // mixed salad

Sauerbraten vom Schwarzwälder Jungrind
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 28,50
Sauerbraten from young black forest beef
spaetzle // mixed salad

Zartes Rumpsteak vom Angus Rind mit Bärlauch-Butter
Kartoffelkroketten// bunter Salatteller 29,00
Tender rump steak Bärlauchbutter
Potato croquettes // mixed salad

Vom Schwein
From the Pig

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken
Pommes frites // bunter Salatteller 17,50
Breaded Schnitzel from the young pig back //French fries // mixed salad

Schwäbischer Lendchenteller
Schweinefilet - Medaillons // Feine Champignons //
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 23,00
Pork fillet medallions // fine champignons
spaetzle // mixed salad

Forellen-Variationen aus dem Enz- und Eyachtal
Trout variants from the Enz- and Eyachtal

Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle „Talblick"
mit Schwarzwälder Honig lackiert
Dampfkartoffeln // bunter Salatteller 22,50
Filets from the Eyachtal rainbow trout
Honey – flavour // steamed potatoes // mixed salad

Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle
in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter
Dampfkartoffeln // bunter Salatteller 22,50
Backed fillet of the Eyachtaler rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed potatoes // mixed salad

Salatspezialitäten
Salad specialties

Bunte Salatplatte „Urschwäbisch"
verschiedene Rohkost und Blattsalate
gebratenen hausgemachten Wildmaultaschen 16,50
Mixed Salad „Original Swabian"
Various raw vegetables and green salads // wild meat Ravioli

Bunte Salatplatte „Schwarzwälder Art"
verschiedene Rohkost und Blattsalate
feiner Schwarzwälder Schinken // geräuchertes Forellenfilet 15,50
Mixed Salad „Black Forest"
Various raw vegetables and green salad // smoked troutfilled

Bunte Salatplatte „American Style"
verschiedene Rohkost und Blattsalate
kleines Rumpsteak // hausgemachte Kräuterbutter 20,50
Mixed Salad „American style"
Various raw vegetables and green salad, tender rump steak // homemade herb butter

Veggie & Vegan
Vegetarian und vegan

Schwäbische Käsespätzle
feiner Zwiebelschmelze // bunter Salatteller 14,50
Swabian cheese spaetzle
Fine onion melt // mixed salad

Nudeltaschen mit Pfifferlingfüllung
cremige Sahnesoße // bunter Salatteller 15,50
Fine pasta pockets with Chanterelle mushroom filling
Cream sauce // mixed salad

Vegane glutenfreie Süßkartoffel - Glasnudeln
Ayurvedisches Gewürzgranola / Kokossmilch // bunter Salatteller 18,90
Sweet potato glass noodles// Ayurvdedi spice granola // mixed salad

Kalte Vesper
Cold Break

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot 9,50
Strasbourger sausage salad with country bread

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Landbrot 11,90
Blackforest ham platter with country bread

Bunte Käseplatte mit Landbrot 12,50
Mixed Cheese selection mit country bread

Der süße Abschluss!
The sweet conclusion

Mousse au Chocolat
Vollmilch-Schokolade // Feiner Fruchtsalat 8,50
Chocolate mousse
Milk chocolate // Fine fruit salad

Trio von fruchtigem Sorbets 8,50
Trio of fruity sorbets

Schwarzwald-Eis-Bowl
Vanille-u. Schokoladeneis // Sauerkirschen // Sahne //
Schuss Schwarzwälder-Kirschwasser 8,50
Black Forest ice cream sundae
Vanilla and chocolate ice cream with sour cherries, whipped cream,
and a shot of Black Forest cherry brandy

Vital-Eis-Bowl
Joguhurteis// Knuspermüsli // Naturjoghurt//
frische Früchte // Sahne 9,50
Fruit ice cream sundae
yoghurt ice cream// crunchy muesli// natural yoghurt//
fresh fruit // cream

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