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 Stangenspargel mit Mandelplättchen 8,20
Creamsoup of Asparagus with Almonds

Feines Wild - Cremesüpple // Sahnehaube 7,90
Fine game – Creamsoup // Whipped cream

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 7,30
Hearty Beef consommé with herbage-flat cake

Salatspezialitäten
Salad specialties

Bunter Beilagensalat (Unsere Empfehlung als kleine Vorspeise)
verschiedene Rohkost und Blattsalate 6,50

Bunte Salatplatte „Urschwäbisch"
verschiedene Rohkost und Blattsalate
gebratenen hausgemachten Wildmaultaschen 18,50
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 17,50
Mixed Salad „Black Forest"
Various raw vegetables and green salad // smoked troutfilled

Bunte Salatplatte „American Style"
verschiedene Rohkost und Blattsalate
kleines Rumpsteak // hausgemachte Kräuterbutter 23,00
Mixed Salad „American style"
Various raw vegetables and green salad, tender rump steak // homemade herb butter

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

Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle „Talblick"
mit Schwarzwälder Honig lackiert
dazu gedämpfte Butterkartöffelchen 21,50
Filets from the Eyachtal rainbow trout
Honey – flavour // steamed potatoes

Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle
in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter
dazu gedämpfte Butterkartöffelchen 22,30
Backed fillet of the Eyachtaler rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed potatoes

Beste Fleischqualität von der Süddeutschen Färse !
Best meat quality

„Talblick" Zwiebelrostbraten
mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln
dazu geschabte Spätzle 25,50
„Talblick" Roast beef
with onions // spaetzle

Zartes Rumpsteak von der Färse unter der Café de Paris Kruste
dazu geschabte Spätzle 28,50
Tender rump steak with café de paris crunch
spaetzle

Zartes Rumpsteak von der Färse mit Bärlauchbutter
Dazu gebackene Kartoffelkroketten 26,00
Tender rump steak Herb butter Potato croquettes

Vom Schwein
From the Pig

Zwei panierte Schnitzel „ Klassik" vom Jungschweinerücken
dazu knusprige Pommes frites 16,90
Breaded Schnitzel from the young pig back //French fries

Zwei Schnitzel in Mandelkruste gebraten vom Jungschweinerücken
dazu knusprige Pommes frites 17,90
Almond - Schnitzel from the young pig back //French fries

Schwäbischer Lendchenteller
Schweinefilet - Medaillons // Feine Champignons //
dazu geschabte Spätzle 19,70
Pork fillet medallions // fine champignons
spaetzle

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
dazu geschabte Spätzle 22,00
Tender game ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle

Geschmorter Hirschbraten an einer feinen Sahnesoße
dazu geschabte Spätzle 22,00
Roast Deer in a light cream sauce // spaetzle

Schnitzel vom Hirsch Rücken mit Preiselbeeren,
dazu geschabte Spätzle 23,00
Schnitzel from the Deer with cranberries //
spaetzle

Hausgemachte Wildmaultaschen mit Preiselbeeren
und feine Champignonrahmsoße 14,20
Homemade wild meat Ravioli with cranberries and mushroom cream sauce

Veggie & Vegan
Vegetarian und vegan

Schwäbische Käsespätzle
feiner Zwiebelschmelze // bunter Salatteller 16,00
Swabian cheese spaetzle
Fine onion melt // mixed salad

Nudeltaschen mit Rucola – Frischkäse Füllung
cremige Sahnesoße // bunter Salatteller 17,00
Fine pasta pockets with rocket and cream cheese
Cream sauce // mixed salad

Vegane glutenfreie Süßkartoffel - Glasnudeln
Ayurvedisches Gewürzgranola / Kokosmilch // bunter Salatteller 21,00
Sweet potato glass noodles// Ayurvdedi spice granola // mixed salad

Kalte Vesper
Cold Break

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot 13,00
Strasbourger sausage salad with country bread

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Landbrot 15,00
Blackforest ham platter with country bread

Bunte Käseplatte mit Landbrot 16,50
Mixed Cheese selection mit country bread

Der süße (herzhafte) Abschluss!
The sweet conclusion

Mousse au Chocolat
Vollmilch-Schokolade // Feiner Fruchtsalat 9,50
Chocolate mousse
Milk chocolate // Fine fruit salad

Trio von fruchtigem Sorbets 9,50
Trio of fruity sorbets

Schwarzwald-Eis-Bowl
Vanille-u. Schokoladeneis // Sauerkirschen // Sahne //
Schuss Schwarzwälder-Kirschwasser 9,80
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
Joghurteis// Knuspermüsli // Naturjoghurt//
frische Früchte // Sahne 10,90
Fruit ice cream sundae
yoghurt ice cream// crunchy muesli// natural yoghurt//
fresh fruit // cream

Käseteller
verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotchips 13,00
different cheese specialties with fig mustard and bread chips

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

Unsere Spargelempfehlungen

Portion frischer **Badischer Stangenspargel**
mit Buttersoße Hollandaise und gedämpften Breitenberger Kartoffeln 23,50 €

Dazu wahlweise:

mit paniertem Schweineschnitzel	29,00 €
mit Rumpsteak und Kräuterbutter	36,00 €
mit gemischter Schinkenplatte	29,00 €
zusätzlich bunter Salatteller	**6,50 €**

Cremiges Spargel – Risotto vom weißen und grünen Spargel 16,50 €

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

Weingut Klenert Kraichtal-Münzesheim
Auxerrois trocken – leichte Struktur, dezentes Säurespiel Aromen u. Duft von reifen Früchten wie Quitte, Mirabelle u. Mango
Ausgezeichnet mit der Silbermedaille Internationalen Bioweinpreis **0,1 l 5,00 € / 0,2 l 7,50 €**

Andreas Männle – Durbach Klingelberger Gutswein Riesling Kabinett trocken
Exotische Früchte wie Pfirsich, Maracuja und frische Limetten,
ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, elegant, jugendlich und spritzi **0,1 l 5,00 € / 0,2 l 9,50 €**

Andreas Männle – Durbach 3 Mädels Wein Better Together hochwertige Cuvée
Riesling, Scheurebe, Goldmuskateller
feinherb, feines Säurespiel, fruchtig-frisch, würzig **0,1 l 5,00 € / 0,2 l 9,50 €**

Weingut Seybold Lauffen a. Neckar
Chardonnay – Y- trocken, im Granitfass gereift
vielschichtig, harmonisch, mineralisch **0,1 l 5,00 € / 0,2 l 9,50 €**