

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 – MÜSLMISCHUNGEN |
| JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE GAUSS | WILD |
| JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE STOLL | WILD |
| FISCHZUCHT LETSCHER TEINACHTAL | FISCH |
| FISCHZUCHT VOLLMER ENZTAL | FISCH |
| GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN | SCHWARZWALD DESTILLATE |
| FAMILIE MÜLLER OBERKIRCH´ | ÄPFEL UND OBST |
| BÄCKEREI HAAG NEUWEILER | BROT UND BACKWAREN |
| DINKELACKER UND HOCHDORFER BRAUEREI | BIER SPEZIALITÄTEN |

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



Kleiner Genuss voraus

Small pleasure ahead

Carpaccio vom Rinderfilet // Salatbukett // Bergkäse
Beef fillet carpaccio // Salad bouquet // Mountain cheese 17,50



Cremesüpple von der Schwarzwälder Erdkohlrabi
Black forest Kale turnip soup 7,50



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



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



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
Mixed Salad „Original Swabian“
Various raw vegetables and green salads // wild meat Ravioli 18,50



Bunte Salatplatte „Schwarzwälder Art“
verschiedene Rohkost und Blattsalate
feiner Schwarzwälder Schinken // geräuchertes Forellenfilet
Mixed Salad „Black Forest“
Various raw vegetables and green salad // smoked troutfiled 17,50



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



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
Filets from the Eyachtal rainbow trout
Honey - flavour // steamed potatoes 25,50



Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle
in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter
dazu gedämpfte Butterkartöffelchen
Baked fillet of the Eyachtaler rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed potatoes 25,90



Beste Fleischqualität von der süddeutschen Färsen !

Best meat quality

„Talblick“ Zwiebelrostbraten

mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln

dazu geschabte Spätzle

27,50

„Talblick“ Roast beef

with onions // spaetzle

Zartes Rumpsteak von der Färsen unter der Café de Paris Kruste

dazu Bratkartoffeln

29,50

Tender rump steak with café de paris crunch, roast potatoes

Zartes Rumpsteak von der Färsen mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Kartoffelkroketten

29,00

Tender rump steak with Herb butter, potato croquettes

Vom Schwein

From the Pig

Zwei panierte Schnitzel „ Klassik ca. 250 g“ vom Jungschweinerücken

dazu knusprige Pommes frites

17,90

Breaded Schnitzel from the young pig back //French fries

Zwei Schnitzel in Mandelkruste gebraten vom Jungschweinerücken

dazu knusprige Pommes frites

18,90

Almond - Schnitzel from the young pig back //French fries

Schwäbischer Lendchenteller

Schweinefilet - Medaillons // Feine Champignons //

dazu geschabte Spätzle

20,70

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 Hirschkalbragout in einer leichten Wacholderrahmsoße

dazu geschabte Spätzle

24,00

Tender game ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle



Geschmorter Braten vom Rotwild an einer feinen Sahnesoße

dazu geschabte Spätzle

24,00

Roast wild boar in a light cream sauce // spaetzle



Schnitzel vom Hirschrücken mit Preiselbeeren,

dazu geschabte Spätzle

27,00

Schnitzel from the Deer with cranberries //

spaetzle



Hausgemachte Wildmaultaschen mit Preiselbeeren

und feine Champignonrahmsoße

15,20

Homemade wild meat Ravioli with cranberries and mushroom cream sauce



Veggie & Vegan

Vegetarian und vegan

Schwäbische Käsespätzle

feiner Zwiebelschmelze // bunter Salatteller

Swabian cheese spaetzle

Fine onion melt // mixed salad

16,00



Nudeltaschen mit Steinpilz Füllung

cremige Sahneseiße // bunter Salatteller

Pasta pockets with Porcini filling

Cream sauce // mixed salad

17,00



Medaillons von Kirchererbsen und Grünkohl

auf sautiertem Lauchgemüse // bunter Salatteller

Medallions of cherry peas and kale // sautéed leek vegetables // mixed salad

22,50



Rote Bete - Risotto

Risotto // Rote Bete // bunter Salatteller

Beetroot risotto -Risotto // Beetroot // mixed salad

22,50



Kalte Vesper

Cold Break

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot

Strasbourg sausage salad with country bread

13,00



Schwarzwälder Schinkenplatte mit Landbrot

Blackforest ham platter with country bread

15,00



Bunte Käseplatte mit Landbrot

Mixed Cheese selection mit country bread

16,50

Der süße (herzhafte) Abschluss!

The sweet conclusion

Mousse au Chocolat

Vollmilch-Schokolade // Feiner Fruchtsalat

Chocolate mousse // fine fruit salad

9,50

Trio von fruchtigem Sorbets

Trio of fruity sorbets

9,50

Schwarzwald-Eis-Bowl

Vanille-u. Schokoladeneis // Sauerkirschen // Sahne //

Schuss Schwarzwälder-Kirschwasser

Black Forest ice cream sundae

Vanilla and chocolate ice cream with sour cherries, whipped cream, and a shot of Black Forest cherry brandy

9,80

Orangen Pana Cotta // Zimteiscreme // Rumzwetschgen

Orange pana cotta //Cinnamon icecream // Rump Plums

9,50

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotchips

different cheese specialties with fig mustard and bread chips

13,00