

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
FISCHZUCHT LETSCHER TEINACHTAL	FISCH
FISCHZUCHT VOLLMER ENZTAL	FISCH
GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN	SCHWARZWALD DESTILLATE
FAMILIE MÜLLER OBERKIRCH´	ÄPFEL UND OBST
BÄCKEREI HAAG NEUWEILER & RAISCH OBERRIET	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 17,50
Beef fillet carpaccio // Salad bouquet // Mountain cheese



Knackige Blattsalate mit Leinöl // geröstete Nüsse // Geflammter Ziegenkäse 12,50
Crisp leaf salad with linseed oil // Roasted nuts // flamed goat's cheese



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit feinem Kernöl 9,50
Cream Soup of Hokkaido Pumpkin with Pumpkin seed oil



Feines Wild - Cremesuppe // Sahnehaube 8,50
Fine game - Creamsoup // Whipped cream



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



Salatspezialitäten

Salad specialties

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



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 troutfiled



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 Teinachtal

Trout variants from the teinnachtal

Filets von der Teinacher Regenbogenforelle „Talblick“
mit Schwarzwälder Honig lackiert
dazu gedämpfte Butterkartöffelchen 26,50
Filets from the Teinachtal rainbow trout
Honey – flavour // steamed potatoes



Gebackene Filets von der Teinacher Regenbogenforelle
in der Mandel-Panade gebraten // zerlassene Butter
dazu gedämpfte Butterkartöffelchen 26,90
Baked fillet of the Teinnachtal rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed potatoes



Beste Fleischqualität vom Angus Rind

Best meat quality

„Talblick“ Zwiebelrostbraten

mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln

dazu geschabte Spätzle

29,50

„Talblick“ Roast beef

with onions // spaetzle

Zartes Rumpsteak unter der Café de Paris Kruste

dazu Kartoffelkroketten

30,50

Tender rump steak with café de paris crunch, potato croquettes

Zartes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Kartoffelkroketten

30,00

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

18,50

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

22,50

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 Ragout vom Schwarzwild in einer leichten Wacholderrahmsoße

dazu geschabte Spätzle

25,50

wild boar ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle



Geschmorter Braten vom Schwarzwild an einer feinen Sahnesoße

dazu geschabte Spätzle

25,50

Braised roast wild boar in a light cream sauce // spaetzle



Wildschwein - Schnitzel mit Preiselbeeren,

dazu feine Meerrettich - Spätzle

27,50

wild boar Schnitzel with cranberries //

Horseradish - spaetzle



Hausgemachte Wildmaultaschen mit Preiselbeeren

und feine Champignonrahmsoße

16,50

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

17,00



Nudeltaschen mit Pfifferling Füllung

cremige Sahneseife // bunter Salatteller

Pasta pockets with chantarelles filling

Cream sauce // mixed salad

19,50



Grüne Erbsen – Soja Plätzchen

auf sautierter Lauch mélange // bunter Salatteller

Green Pea and Soy Cookies // colourful salad plate

22,50

Kalte Vesper

Cold Break

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot

Strasbourg sausage salad with country bread

13,00



Schwarzwälder Schinkenplatte mit Landbrot

Black forest 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 auf Mango Ragout

Chocolate mousse // Mango Ragout

9,50

Trio von fruchtigen 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

Pana cotta mit Zwetschgen - Basilikumsorbet

pana cotta with plum - basil sorbet

10,50

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotchips

different cheese specialties with fig mustard and bread chips

13,00