

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.

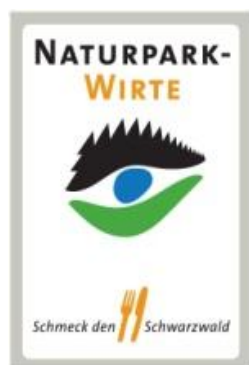
DAS SORGT FÜR FRISCHE, HOHE QUALITÄT
UND EINEN NACHHALTIGEN UMGANG MIT UNSERER
KULTUR – UND NATURLANDSCHAFT



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 & 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
Beef fillet carpaccio // Salad bouquet // Mountain cheese 17,50



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



Cremesuppe vom Spargel mit Räucherlachsstück
Asparagus soup with smoked salmon torch 9,50



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



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



Salatspezialitäten

Salad specialties

Bunter Beilagen Salat (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 Teinachtal

Trout variants from the teinnachtal

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



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



Beste Fleischqualität vom Angus Rind

Best meat quality

„Talblick“ Zwiebelrostbraten

mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln

dazu geschabte Spätzle

28,50

„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

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 Oberkollwanger Revier (wir wissen, wo es herkommt !!)

Game from the Oberkollwanger District (We know where it comes from !!)

Zartes Ragout vom Maibock in einer leichten Wacholderrahmsoße

dazu geschabte Spätzle

25,50

deer ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle



Geschmorter Braten vom Maibock an einer feinen Sahnesoße

dazu geschabte Spätzle

25,50

Braised roast red deer in a light cream sauce // spaetzle



Reh - Medaillons mit Preiselbeeren,

dazu feine Meerrettich - Spätzle

32,00

Deer Medaillons 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

16,00



Nudeltaschen mit Steinpilz Füllung

cremige Sahneseiße // bunter Salatteller

Pasta pockets with porcini filling

Cream sauce // mixed salad

19,50



Grüne Erbsen – Soja Plätzchen

auf sautierter Lauchmelange // 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

Blackforest ham platter with country bread

15,00



Bunte Käseplatte mit Landbrot

Mixed Cheese selection mit country bread

16,50



Der süße (herzhaft) Abschluss!

The sweet conclusion

Mousse au Chocolat

Vollmilch-Schokolade auf Mango Ragout

Chocolate mousse // Mango Ragout

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

Matcha - Creme Brûlée mit hausgemachten Rhabarbersorbet

Matcha Yoghurt crème brûlée with homemade sour Rhubarb sorbet

10,50

Käseteller

verschiedene Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotchips

different cheese specialties with fig mustard and bread chips

13,00