

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

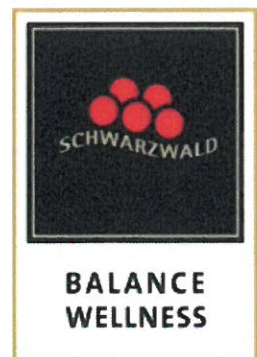


UNSERE LIEFERANTEN

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
ERNST SCHANZ OBERKLOLLWANGEN	WALD - UND BLÜTENHONIG
GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN	SCHWARZWALD DESTILLATE
FAMILIE MÜLLER OBERKIRCH'	ÄPFEL UND OBST
DINKELACKER BRAUEREI STUTTART	BIER SPEZIALITÄTEN
HANS WAIDELICH NEUWEILER	BROTWAREN



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg



Löffelzeit
Souptime



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

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,90
Hearty Beef consommé with herbage-flat cake



Wild aus dem Oberkollwanger Revier (wir wissen wo es herkommt !!)
Game from the Oberkollwanger 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



Schnitzel vom Hirsch mit Preiselbeeren,
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 25,50
*Schnitzel from the deer with cranberries //
Spätzle // mixed Salad*



Hausgemachte Wildschweinmaultaschen mit Preiselbeeren,
feine Champignonrahmsoße // bunter Salatteller 16,50
Homemade Wild boar Ravioli // mixed Salad



Beste Fleischqualität vom Argentinischen Angus Rind
Best meat quality from Argentine Angus Beef

„Talblick“ Zwiebelrostbraten
mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 24,50
*„Talblick“ Roast beef
with onions // spaetzle // mixed salad*

Zartes Rumpsteak mit einer würzigen Basilikumkruste überbacken
Kartoffelkroketten// bunter Salatteller 25,50
*Tender rump steak baked with basil crust
Potato croquettes// mixed salad*

Paillard vom Angus Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter
Kartoffel - Nussbutterstampf// bunter Salatteller 25,50
*Tender rump steak homemade Herb butter
Matched potatoes // mixed salad*

Vom Schwein

From the Pig

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken
Pommes frites // bunter Salatteller 16,50
Breaded Schnitzel from the young pig back // French fries // mixed salad



Schwäbischer Lendchenteller
Schweinefilet - Medaillons // Feine Champignons //
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 21,50
Talblicktöpfele
Pork fillet medallions // fried champignons
spatzle // mixed salad



Forellen-Variationen aus dem Enz- und Eyachtal

Trout variants from the Enz- and Eyachtal

Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle „Talblick“
mit Zwiebeln, Tomaten, Kapern und frischem Knoblauch
Kartoffel - Nussbutterstampf // bunter Salatteller 21,50
Filets from the Eyachtal rainbow trout
Onions, tomato, Garlic // matched potatoes // mixed salad



Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle
in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter
Dampfkartoffeln // bunter Salatteller 20,50
Baked fillet of the Eyachtaler rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed carrots // mixed salad



Salatspezialitäten

Salad specialties

Bunte Salatplatte „Urschwäbisch“
verschiedene Rohkost und Blattsalate
gebratenen hausgemachten Wildschweinmaultaschen 14,50
Mixed Salad „Original Swabian“
Various raw vegetables and green salads // wild boar Ravioli



Bunte Salatplatte „Schwarzwälder Art“
verschiedene Rohkost und Blattsalate
feiner Schwarzwälder Schinken // geräuchertes Forellenfilet 14,50
Mixed Salad „Black Forest“
Various raw vegetables and green salad // smoked troutfiled



Bunte Salatplatte „American Style“
verschiedene Rohkost und Blattsalate
kleines Rumpsteak // hausgemachte Kräuterbutter 18,90
Mixed Salad „American style“
Various raw vegetables and green salad // homemade herb butter
Various raw vegetables and green salad

Veggie & Vegan

Vegetarian und vegan

Schwäbische Käsespätzle

feiner Zwiebelschmelze // bunter Salatteller

12,50

Swabian cheese spaetzle

Fine onion melt // mixed salad



Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung

cremige Sahneseiße // bunter Salatteller

14,50

Fine pasta pockets with mushroom filling

Cream sauce // mixed salad



Grünkohl – Hanfbratling

auf cremigem Lauchgemüse // bunter Salatteller

16,50

Kale hemp steak on creamy leek vegetables // mixed salad



Kalte Vesper

Cold Break

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot

9,50

Strasbourg 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

Dessertteller "Talblick"

Leckeres aus der Patisserie „Lassen Sie sich überraschen“!!

8,50

Dessert plate "Talblick"

Delicacies from the patisserie "Let us surprise you"!

Schwarzwald-Eisbecher

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

Schuss Schwarzwälder-Kirschwasser

6,50

Black Forest ice cream sundae

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

Früchteisbecher

Verschiedene Eissorten // frische Früchte // Sahne

6,50

Fruit ice cream sundae

Various types of ice cream // fresh fruit // whipped cream

Gemischtes Eis

3 Kugeln gemischtes Eis // ohne Sahne

4,20

3 Kugeln gemischtes Eis // mit Sahne

4,70

Mixed ice cream

3 scoops of mixed ice cream // without whipped cream

3 scoops of mixed ice cream // with whipped cream

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