



## 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

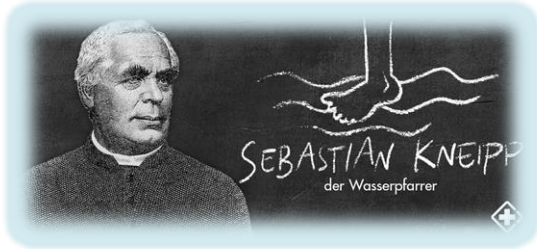


### UNSERE LIEFERANTEN

FAMILIE ROLAND KÜBLER, BREITENBERG  
FAMILIE PAULUS BIRKENFELDHOF BREITENBERG  
FAMILIE MÜLLER WIMSHEIM  
METZGEREI SEEGER OBERHAUGSTETT  
MINERALBRUNNEN BAD TEINACH  
BAD TEINACHER NUDELMANUFAKTUR  
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE GAUSS  
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE STOLL  
JAGDREVIER OBERKOLLWANGEN FAMILIE ROLLER  
FISCHZUCHT ZORDEL ENZTAL  
ERNST SCHANZ OBERKOLLWANGEN  
GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN  
FAMILIE MÜLLER OBERKIRCH´  
DINKELACKER BRAUEREI STUTTGART  
GFLÜGELHOF NOTHACKER LIEBELSBERG  
HANS WAIDELICH NEUWEILER

RINDERZUCHT BETRIEB  
EIER UND KARTOFFELN  
GEMÜSE UND SALAT  
FLEISCH UND WURSTWAREN  
MINERALWASSER UND SÄFTE  
NUDELN – MÜSLIMISCHUNGEN  
WILD  
WILD  
WILD  
FISCH  
WALD - UND BLÜTENHONIG  
SCHWARZWALD DESTILLATE  
ÄPFEL UND OBST  
BIER SPEZIALITÄTEN  
GFLÜGEL  
BROTWAREN





## Unser Menü nach Sebastian Kneipp

Our menu according to Sebastian Kneipp

Lauwarmer Salat von Heckengäu-Linsen und Gemüse

Geflammter Ziegenfrischkäse

Lukewarm salad of Heckengäu - lentils and vegetables

Flamed fresh goat cheese



Gebratene Hähnchenbrust

vom Liebelsberger Geflügelhof

Cremiges Schwarzwurzel-Risotto

Roasted chicken breast from the Liebelsberg poultry farm

Creamy black salsify risotto

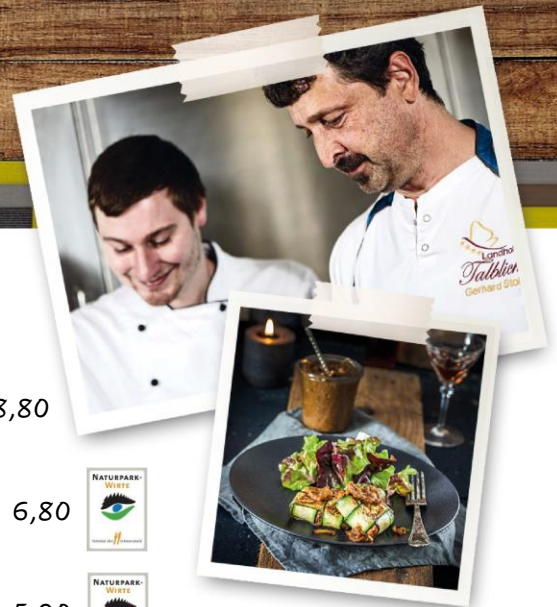


Zartbitter-Schokoladen Buchweizentarte  
Sanddornragout // Streuobst-Birnensorbet

Dark chocolate buckwheat tart

Sea buckthorn ragout // Scattered fruit and pear sorbet

37,00



### Löffelzeit

#### Souptime

Zitronengras – Currysüpple mit gebackener Garnele 8,80  
*Lemongrass – Currysoup with backed shrimp*

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

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



### Leckerer vorweg

#### Delicious beforhand

Geräuchertes Forellenfilet // Toastbrot // Butter 11,50  
*Smoked trout fillet // toast // butter*

Gebratene Maultaschen // Blutwurstschmelze // Salatbukett 11,50  
*Fried dumplings // Bloodsausagemelt // Saladbukket*

Lauwarmer Heckengäu-Linsensalat//geflammter Ziegenfrischkäse 12,00  
*Lukewarm salad of Heckengäu - lentils and vegetables Flamed fresh goat cheese*



### 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  
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 23,50  
*Tender game ragout in a light juniper cream sauce // spaetzle // mixed Salad*



**Geschmorter Hirschkeulenbraten** an einer cremigen Wildrahmsoße  
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 24,50  
*Braised deer leg roast on a creamy game sauce // spaetzle // mixed Salad*



**Schnitzel aus dem Hirschrücken** mit Preiselbeeren,  
Meerrettichspätzle // bunter Salatteller 25,50  
*Schnitzel from the Sattel of deer with cranberries // horseradishspatzle*

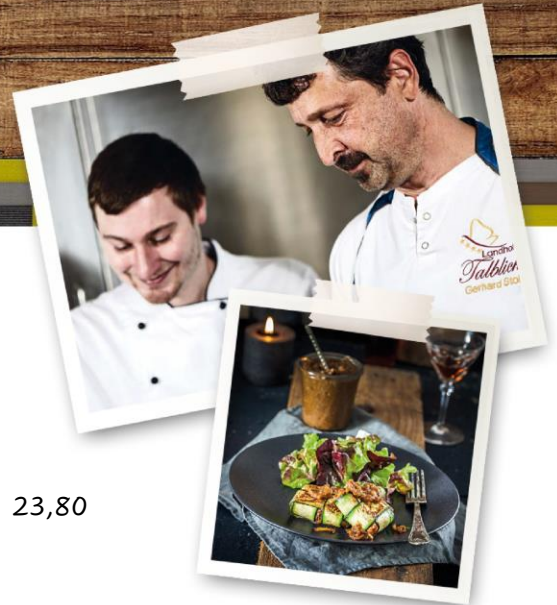


### Vom Kalb

#### From the calf

**Zartes Steak** aus dem Kalbsrücken  
Kräuter crunch // gebratenes Pfannengemüse // Kartoffelrösti 24,50  
*Tender steak from the saddle of veal // herb crunch  
stir-fried vegetables // roasted potatoes*





### Beste Fleischqualität vom Argentinischen Angus Rind

*Best meat quality from Argentine Angus Beef*

#### **„Talblick“ Zwiebelrostbraten**

mit einer ordentlichen Portion Zwiebeln  
geschabte Spätzle // bunter Salatteller

#### **„Talblick“ Roast beef**

*with onions // spaetzle // mixed salad*

23,80

#### **Zartes Rumpsteak** mit erlesen Gewürzen

hausgemachte Kräuterbutter//Kartoffelkroketten//Pfannengemüse 24,50

*Tender rump steak with selected spices //homemade herb butter*

*Potato croquettes//stir fried vegetables*

### Vom Schwein

*From the Pig*

#### **Paniertes Schnitzel** vom Jungschweinerücken

Pommes frites // bunter Salatteller

*Breaded Schnitzel from the young pig back //French fries // mixed salad*

16,50



#### **Talblicktöpfe**

Schweinefilet - Medaillons // Schwarzwälder Speckmantel // Basilikum  
gebratene Champignons // geschabte Spätzle // bunter Salatteller

#### **Talblicktöpfe**

*Pork fillet medallions // Black Forest bacon // basil // fried champignons  
spaetzle // mixed salad*

18,90



### Forellen-Variationen aus dem Enz- und Eyachtal & MeerGlück

*Trout variants from the Enz- and Eyachtal & MeerGlück*

#### **Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle** in feiner Kräuterbutter gebraten

Dampfkartoffeln // bunter Salatteller

*Filets from the Eyachtal rainbow trout*

*Fried in a fine herb butter // steamed carrots // mixed salad*

19,50



#### **Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle**

in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter

Dampfkartoffeln // bunter Salatteller

*Backed fillet of the Eyachtaler rainbow trout*

*Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed carrots // mixed salad*

19,50



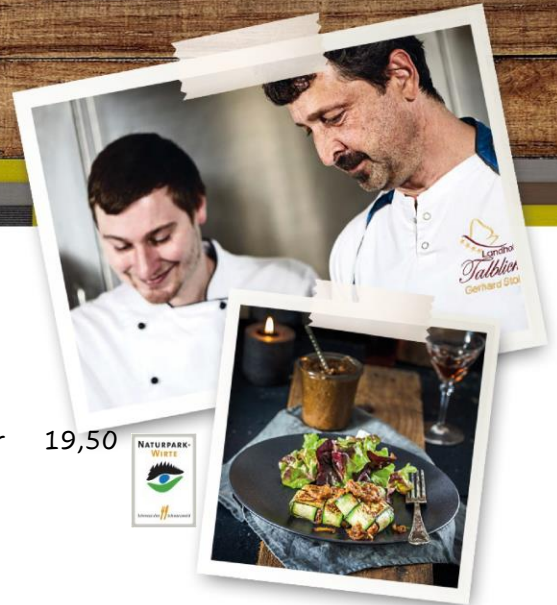
#### **Seeteufel Medaillons**

auf Schwarzwurzel-Risotto // Würzbutter // bunter Salatteller

*Monkfisch medaillons*

*On black salsify risotto // seasoned butter // mixed salad*

26,50



### Gesundes vom Geflügelhof Nothacker

*Healthy from the poultry farm Nothacker*

#### **Hähnchenbrust gebraten**

Schwarzwurzel - Risotto // Rahmsößle bunter Salatteller 19,50

*Fried chicken breast*

*Salsify risotto // cream sauce // mixed salad*



### Veggie & Vegan

*Vegetarian und vegan*

#### **Schwäbische Käsespätzle**

feiner Zwiebschmelze // bunter Salatteller 12,50

*Swabian cheese spaetzle*

*Fine onion melt // mixed salad*



#### **Feines Schwarzwurzelrisotto**

auf Rote Bete-Kichererbsen-Ragout // bunter Salatteller 14,50

*Fine black salsify risotto*

*On beetroot chickpeas ragout // mixed salad*

#### **Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung**

cremige Sahneseiße // bunter Salatteller 14,50

*Fine pasta pockets with mushroom filling*

*Cream sauce // mixed salad*



### Salatspezialitäten

*Salad specialties*

#### **Bunte Salatplatte „Urschwäbisch“**

verschiedene Rohkost und Blattsalate  
gebratenen hausgemachten Maultaschen 14,50

*Mixed Salad „Original Swabian“*

*Various raw vegetables and green salads // fried handmade dumplings*



#### **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 16,90

*Mixed Salad „American style“*

*Various raw vegetables and green salad // homemade herb butter*

#### **Beilagen-Salatteller**

verschiedene Rohkost und Blattsalate 5,20

*Side dishes salad*

*Various raw vegetables and green salad*





### Für unsere kleinen Gäste

*For our little guests*

#### **Paniertes Kinderschnitzel**

Pommes frites // Salatteller

*Breaded kidsschnitzel*

*French fries // mixed salad*

9,90



#### **4 gebackene Fischstäbchen**

Pommes frites // Salatteller

*4 backed fisch fingers*

*French fries // mixed salad*

6,80

#### **Spätzle mit Soße**

*Swabian noodles with sauce*

3,50



#### **Pommes frites mit Ketchup**

*French fries with ketchup*

3,50

### Kalte Vesper

*Cold Break*

Straßburger Wurstsalat mit Landbrot

*Strasbourg sausage salad with country bread*

9,50



Schwarzwälder Schinkenplatte mit Landbrot

*Blackforest ham platter with country bread*

11,90



Bunte Käseplatte mit Landbrot

*Mixed Cheese selection with country bread*

12,50

### Das i-Tüpfelchen

Gerne informieren unsere Genussbotschafterinnen Sie über unsere Tagesdesserts.

*Our pleasure ambassadors will be happy to inform you about our desserts of the day.*

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

Unser Gesetzgeber hat uns verpflichtet Sie darauf aufmerksam zu machen, dass in einzelnen Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet werden können.

*Eine Liste der Zusatzstoffe und der enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Service Personal.*

werden können. Eine Liste der Zusatzstoffe und der enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Service Personal.