Landhotel Talblick
Urlaub wie Milch & Honig

GenussWerkstatt

Löffelzeit
Souptime

Cremesüpple von würzigen Steinpilzen 7,50
Creme soup of boletus

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

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5,90
Beef broth with herb pancake stripes

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*

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

Geschmorter Rehbraten in einer leichten Wacholderrahmsoße
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 24,50
Braised Roast venison in a light juniper cream sauce // spaetzle // mixed Salad

Edles vom Kalb und feine Pilze der Saison
Veal Steak Mushrooms of the season

Steak aus dem Kalbsrücken mit feinem Edelpilzragout
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 26,50
Veal Steak with mushrooms // spaetzle // mixed Salad

Landhotel Talblick
Urlaub wie Milch & Honig

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 erlesen Gewürzen
feine Kräuterbutter//Kartoffelkroketten// bunter Salatteller 24,50
Tender rump steak *with selected spices //homemade herb butter*
Potato croquettes// 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*

Talblicktöpfle
Schweinefilet - Medaillons // Feine Champignons //
geschabte Spätzle // bunter Salatteller 19,50
Talblicktöpfle
Pork fillet medallions // fried champignons
spaetzle // mixed salad

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 21,50
Filets from the Eyachtal rainbow trout
Fried in a fine herb butter // steamed carrots // mixed salad

Gebackene Filets von der Eyachtal Regenbogenforelle
in der Mandelplättchen-Panade gebraten // zerlassene Butter
Dampfkartoffeln // bunter Salatteller 21,50
Backed fillet of the Eyachtaler rainbow trout
Fried in the almond breadcrumbs // melted butter // steamed carrots // mixed salad

Landhotel Talblick
Urlaub wie Milch & Honig

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 troutfilled

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

Veggie & Vegan
Vegetarian und vegan

Schwäbische Käsespätzle
feiner Zwiebelschmelze // bunter Salatteller 12,50
Swabian cheese spaetzle
Fine onion melt // mixed salad

Gefülltes Talblick „Veggie“ Cordon bleu
cremiges Gurken-Risotto // bunter Salatteller 16,50
Talblick “Veggi” Cordon bleu
cucumbers Risotto // mixed salad

Rote Bete-Kichererbsen Ragout
cremiges Gurken-Risotto // bunter Salatteller 16,50
Beetroot and chickpea ragout
cucumbers Risotto // mixed salad

Feine Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung
in einer feinen Sahnesoße, dazu bunter Salatteller 14,50
Fine pasta pockets with porcini mushroom filling
in a fine cream sauce, served with a colourful salad plate

Landhotel Talblick
Urlaub wie Milch & Honig

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

Früchteeisbecher
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 €uro, inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher MwSt.