

Anhang

Lieber Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste verwöhnen zu dürfen, galt immer schon als Ausdruck verfeinerter Lebenskunst. Wir dürfen Ihnen versichern, dass es unser größtes Ziel ist, Ihnen Gastronomie mit Herz zu vermitteln.

Die „Kunst des Kochens“ liegt in der Begabung, Leidenschaft und Liebe, die man diesem Beruf widmet. Mit Herrn Pfannenstill haben wir einen Küchenchef, der diese Kriterien erfüllt.

Oberstes Gebot ist daher die Qualität und die Frische der Produkte. Es wird für Sie alles „a la minute“ - also fast in letzter Minute frisch zubereitet, um Ihnen eine ausgezeichnete Qualität der Speisen zu garantieren. Da dieses jedoch viel mehr Zeit in Anspruch nimmt, bitten wir Sie, für eventuelle Wartezeiten um Verständnis.



Gerichte, die mit dem Stempel gekennzeichnet sind, enthalten überwiegend Bestandteile, die in Baden-Württemberg bevorzugt in der Region Schwarzwald hergestellt, aufgewachsen oder angepflanzt wurden.

Eine Auswahl der regionalen Lieferanten finden Sie hier:

Decker & Mönch – Getreidemühle

Fischzucht Zordel aus dem Eyachtal

„Schwäbisch Hällische“ Fleischvermarktung

Unsere lokalen Jäger – Vielen Dank für das tolle Wild!

Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns bitte an!





Unser HeimatGenuss-Menü

Als Aperitif erhalten Sie ein Glas Riesling Sekt

Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen

Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder Weißherbst, Durbacher Winzergenossenschaft, Baden

Wildkräutersalat

Tomaten-Vinaigrette | sautierte Oliven | Croutons

Weinempfehlung: 2016 Großbottwar Lichtenberg Sauvignon Blanc, Bruker, Württemberg

Entrecôte „Schwäbisch Hällisch“

Barbecue Soße | Bohnengemüse | Kartoffel-Lauchgratin

Weinempfehlung: 2014 Incognito. Philipp Kuhn, Pfalz

oder

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

Weinempfehlung: 2016 Weißer Burgunder, Bercher M., Baden

Erdbeer-Panna-Cotta

Joghurt - Limetteneis | Krokant | Minze

Weinempfehlung: 2016 Rosé Cuvée „Pink Lady“, Klumpp, Baden

45,90

begleitende Weinreise pro Gang 0,1

14,90 Aufpreis pro Person

Vorspeisen

Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Croûtons
6,90



Wildkräutersalat

Tomaten-Vinaigrette | sautierte Oliven | Croûtons
8,90



Zweierlei vom Wildlachs

Tatar | Roulade | Honigsenfsoße | Wildkräuter
11,90

Carpaccio von der Ochsenherztomate

Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Pinienkerne | Rucola
13,90

St. Jakobsmuschel und grüner Spargel

grüner Spargelsalat | Granatapfelkerne | Chili-Mayonnaise
15,90

Hausgemachte Suppen

Essenz vom Rindertafelspitz

Flädle | Maultäschle

5,90

Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen
6,90



Zucchini-Curry-Kokossuppe

Sesamgarnele | Petersilie | Curry Delhi
8,90

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Pfifferlingsravioli

Kräuterrahmsoße | Sommergemüse | Sommerkresse

15,90



Sommerliches Gemüserisotto

Grillgemüse | Wildkräuterschaum | Pinienkerne

15,90

Pfifferlinge in Kräuterrahm

frische Kräuter | Butterlinguine | Preiselbeeren

16,90



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

20,90

Weinempfehlung: 2015 Riesling, Weingut Sonnenhof, Württemberg



Gebratenes Doradenfilet

Rieslingschaum | getrüffelter Blattspinat | Butterlinguine

23,90

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder, Markus Schneider, Pfalz

Landleben



Eintopf „Gaisburger Marsch“

Rindertafelspitz | Gemüsewürfel | hausgemachte Spätzle | Kartoffeln

12,90



Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze

14,90



Cordon Bleu vom Schweinerücken

Kochschinken und Emmentaler | Frühlingsgemüse | Pommes Frites

19,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger Lemberger, Sonnenhof, Württemberg

Gebratene Maispouardenbrust

Belugalinsen | Balsamicojus | hausgemachte Spätzle

20,90

Weinempfehlung: 2015 Merlot IGT Umbria, Selva Volpina, Umbrien, Italien



Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | Sommergemüse | Bratkartoffeln

21,90

Weinempfehlung: 2015 Merlot IGT Umbria, Selva Volpina, Umbrien, Italien



Rostbraten

Rotweinsöße | Maultasche | Röstzwiebeln | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger mit Lemberger, Sonnenhof, Württemberg



Entrecôte „Schwäbisch Hällisch“

Barbecue Soße | Bohnengemüse | Kartoffel-Lauch-Gratin

26,90

Weinempfehlung: Weinempfehlung: 2014 Incognito. Philipp Kuhn, Pfalz



Rosa gebratener Rehrücken „Mönchs Waldhotel“

Preiselbeerjus | Pfifferlinge | Sommergemüse | hausgemachte Schupfnudeln

27,90

Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder, Arndt Köbelin, Baden

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel

6,90

Erdbeerbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | Erdbeeren | Erdbeersoße

6,90

Ananas-Basilikum Crème brûlée

Krokant | Kokoseis | Gebäck

8,90

Erdbeer-Panna-Cotta

Joghurt - Limetteneis | Krokant | Minze

8,90

Crêpe Suzette „am Tisch flambiert“

Orangenfilets | Grand Marnier | Vanilleeis

9,90

1 Kugel Eis

ohne Sahne 3,00 | mit Sahne 3,50

„Und zum Aufräumen...“ – Lokale Helden der Brennkunst!

Alpirsbacher Malzlikör oder Kräuterlikör	2cl	4,50
Alde Gott „Himbeer“ Edelbrand	2cl	5,50
Alde Gott „Mirabelle“ Edelbrand	2cl	5,50
Alde Gott „Kirsch“ Edelbrand	2cl	5,50
Gansloser „Obstbrand aus dem Barrique“	2cl	5,90
Gansloser „Zwetschgenbrand aus dem Barrique“	2cl	6,90

Knackig frischer Sommersalat

Frische Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

Radieschen | Kirschtomate | Paprika | Kresse | Körner | Joghurtsoße

Wahlweise dazu

Carpaccio von der Ochsenherztomate

Büffelmozzarella | Pinienkerne

12,90

Gebratene Pfifferlinge

14,90

Gebratene Maispoulardenbrust

15,90

Gebratene St. Jakobsmuschel

Chili-Mayonnaise

17,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Preiselbeeren | Zitrone

19,90

Zu allen Salaten servieren wir eine Brotauswahl und Kräuter-Quark