

## 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 Langhorst 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

### Fruchtige Kürbissuppe

Kürbiskerne

*Weinempfehlung: 2017 Bentz Rosé, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg*

\*\*\*\*\*

### Zweierlei Wildschinkentatar

Wildschwein- und Rehschinkentatar | Preiselbeer-Crème fraîche | Wildkräuter

*Weinempfehlung: 2016 Spätburgunder blanc de Noir, trocken, Weingut Bercher, Baden*

\*\*\*\*\*

### Geschmorte Rinderbacke „Schwäbisch Hällisch“

Rotweinsoupe | Wirsinggemüse | Spätzle

*Weinempfehlung: 2015 Trollinger „VI“ von alten Reben Barrique, trocken, Weingut Kistenmacher & Hengerer VDP, Württemberg*

oder

### Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

*Weinempfehlung: 2016 Weißburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden*

\*\*\*\*\*

### Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kirschen | Biskuit | Kirschwasser-Mascarpone

*Weinempfehlung: 2017 Muskattrollinger Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, trocken, Weingut Sonnenhof, Württemberg*

45,90

begleitende Weinreise pro Gang 0,1l

14,90 Aufpreis pro Person

## Vorspeisen

### Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Croûtons

6,90



### Feldsalat

Sherry Vinaigrette | Speck | Croûtons

8,90



### Zweierlei Wildschinkentatar

Reh- und Wildschweinschinkentatar | Preiselbeer-Crème fraîche | Salat

11,90

*Weinempfehlung: 2016 Spätburgunder blanc de Noir, trocken, Weingut Bercher, Baden*

### Gebratene Wachtelbrust

Salat | Grapefruit | Schaumsoße

15,90

*Weinempfehlung: 2015 Rosé Cuvée, trocken, Weingut Seybold, Württemberg*

## Hausgemachte Suppen

### Essenz vom Rindertafelspitz

Flädle | Maultäschle

5,90



### Fruchtige Kürbissuppe

Chili | Kürbiskerne | Öl

6,90

*Weinempfehlung: 2017 Bentz Rosé, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg*

## Hauptgänge Vegetarisch

### Hausgemachte Kürbisravioli

Kräuterrahmsoße | gebackener Kürbis | Kresse

15,90



### Waldpilze in Kräuterrahm

frische Kräuter | Preiselbeeren | Semmelknödel

15,90



### Penne Rigate

Paprikasoße | Parmesan / Chili

15,90

## Hauptgänge Fisch

### Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

20,90

*Weinempfehlung: 2016 Weißburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden*



### Gebratener Zander

Blutwurst | Honig-Sauerkraut | Trüffelkartoffelpüree

22,90

*Weinempfehlung: 2017 Grauburgunder, trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz*

**Landleben**



**Käserahmspätzle**

Röstzwiebeln

14,90

**Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“**

Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

15,90

**Gebratene Schweinefiletmedaillons**

Waldpilzrahmsoße | Speckmantel | winterliches Gemüse | Kartoffelgratin

19,90

*Weinempfehlung: 2016 Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, Weingut Sonnenhof, Württemberg*

**Geschmorte Rinderbacke „Schwäbisch Hällisch“**

Rotweinssoße | Wirsinggemüse | hausgemachte Spätzle

20,90

*Weinempfehlung: 2015 Trollinger „VI“ von alten Reben Barrique, trocken, Weingut Kistenmacher & Hengerer VDP, Württemberg*

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

*Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg*

**Rostbraten**

Rotweinssoße | Maultasche | Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle

23,90

*Weinempfehlung: 2016 „SUD“ Negroamaro Salento, trocken, Feudi die San Marzano, Apulien Italien*

## **„Surf & Turf“**

Kalbssoße | Rinderfilet | Salzwassergarnele | Blattspinat | Kartoffelgratin

27,90

*Weinempfehlung: 2015, Incognito, trocken, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz*



## **Rosa gebratener Rehrücken „Mönchs Waldhotel“**

Rotweinsoße | Pilzrahm | Apfelrotkohl | hausgemachte Schupfnudeln

34,90

*Weinempfehlung: 2015 Trollinger „VI“ von alten Reben Barrique, trocken, Weingut Kistenmacher & Hengerer VDP, Württemberg*

## Dessert

### Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel

6,90

### Waldbeerbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | Waldbeerragout | Schlagsahne

6,90

### Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kirschen | Biskuit | Kirschwasser-Mascarpone

8,90

*Weinempfehlung: 2017 Muskattrollinger Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, trocken, Weingut Sonnenhof, Württemberg*

### Frittiertes Pistazieneis

Himbeersoße | Minze | Schokoladen Dekor

8,90

*Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weifactum Bad Canstatt, Württemberg*

### 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
--	-----	------

Gansloser “Zwetschgenbrand aus dem Barrique”	2cl	6,90
--	-----	------