

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

Mini-Knödel | Schnittlauch | Milchschaum

Weinempfehlung: 2017 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Baden

Wildkräutersalat

Honig-Balsamico Dressing | Granatapfelkerne | Kracherle

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

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Preiselbeer-Portweinjus | lauwarmer Spitzkohl | Waldpilze | Schupfnudeln

Weinempfehlung: 2014, Incognito Cuvée, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

oder

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder Ortswein, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Waldbeer-Minzsalat

Himbeergeist | Schokoladenbrownie | Joghurt-Zitronengraseis

Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weifactum Bad Cannstatt, Württemberg

47,90

begleitende Weinreise pro Gang 0,1l

14,90 Aufpreis pro Person

Vorspeisen

Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



Wildkräutersalat

Honig-Balsamico Dressing | Granatapfelkerne | Kracherle

7,90



Lauwarmer schwäbischer Ziegenkäse

Olivenöl | Wildkräuter | Balsamico-Pinienkerne | Stachelbeer-Feigensenf

11,90

Hausgebeizter Zitronengras-Saibling

Erdbeeren | grüner Tabasco | Crème fraîche | Pflücksalat

13,90



Weinempfehlung: 2017 Rebhuhn Riesling, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Gebratener Pulpo & gegrillte Wassermelone

Honig-Limettdressing | Wildkräuter | Kracherle

14,90

Weinempfehlung: 2017 Grauburgnder, trocken, Weingut Marcus Schneider, Pfalz

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen

6,90

Klare Tomatenessenz

Basilikum-Grießnocke | Pesto | Parmesan

7,90

Hauptgänge Vegetarisch

Asia Linsen

Pak Choi | Shiitake Pilze | Tomaten | Sprossen

15,90

Weinempfehlung: 2017 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Baden

Pfifferlinge in Kräuterrahm



Linguine | Kräuter | Preiselbeeren

15,90

Glasiertes Gemüse

Tomatenessenz | Parmesan | Basilikumöl | Baharat

15,90

Weinempfehlung: 2017 Rebhuhn Riesling, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Hauptgänge Fisch



Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

20,90

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Gebratenes Doradenfilet

Limetten-Kokosschaum | Paprika-ZucchiniGemüse | Erdnüsse | gebratene Polenta

22,90

Steinbuttfilet vom Grill

Blattspinat | braune Butter | Gewürztomate | Sesam-Schupfnudeln

29,90

Weinempfehlung: 2018 Grauburgunder, trocken, Weingut Sonnenhof, Baden-Württemberg

Landleben



Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

15,90

Cordon Bleu vom „Schwäbisch Hällischen“ Landschwein

Preiselbeeren | Gemüse | Pommes frites

19,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Rosa gebratene Lammkrone

Rosmarinjus | schwarzer Knoblauch | Paprika-Zucchini-Gemüse | gebratene Polenta

22,90

Rostbraten

Maultasche | geschmolzene Zwiebeln | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Weinempfehlung: 2014, Incognito Cuvée, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

Schwarzwälder Saltimbocca vom Kalbsrücken

Salbei | Schwarzwälder Schinken | Paprika-Zucchini-Gemüse | Linguine

26,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Preiselbeergel | lauwarmer Spitzkohl | Waldpilze | Schupfnudeln

34,90

Weinempfehlung: 2014, Incognito Cuvée, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel
6,90

« Pfirsich Melba »

Gewürz-Pfirsich | Vanille Parfait | Himbeeren | Sahne
8,90

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

Waldbeer-Minzsalat

Himbeergeist | Schokoladenbrownie | Joghurt-Zitronengrasedeis
9,90

Französische Käseauswahl

Bio Traubennussbrot | hausgemachter Stachelbeersenf | schwarze Walnüsse
10,90

Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weinctum Bad Cannstatt, Württemberg

1 Kugel Eis

ohne Sahne 3,00 | mit Sahne 3,50

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

Scheibel Apricot Brandy	2cl	8,50
Scheibel Wilde Bergkirsche	2cl	9,90