




Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Lauchsüppchen mit Schüfele 9/a/g/i 


* * * *

Gebratenes Forellenfilet 9/a/d/g/i 
auf Kräuterrahm-Nudeln

* * * *

Holunder Creme Brûlée c/g/h 
mit Apfelragout und Haselnußeis

35,90


Dazu empfehlen wir Ihnen n 
Naturpark-Edition – Riesling Kabinett trocken
Fruchtiger Wein mit Rasse und Eleganz
WG Baden-Baden
0,11 a € 3,80

Unsere Lieferanten für die Produkte aus der Region

Fleisch-Wurst	Kohler Delikatessen, Bönningheim	Molkereiprodukte	Hirschburger, Tübingen
Mineralwasser	Teinacher Mineralbrunnen AG	Obst, Gemüse	Großmarkt Stuttgart
Forellen	Forellenzucht Kelp, Calmbach	Wein	Topwinzer aus BW
Eier	Hofgut Waltersberg, Gomaringen	Kartoffeln	Fam. Langer Leonberg
Aperos	Manufaktur Geiger, Schlatt	Fruchtsäfte	Kumpf, Markgröningen
Digestif	Marder Edelbrände, Albrück	Bier	Alpirsbacher Klosterbräu

Vorspeisen & Salatkreationen

Salatvariation mit Nüssen 8,40

Blattsalate in Hausdressing mit Gartengurken und Strauchtomaten 9/g/j/n 

Feine Kräutercrêpe-Roulade 16,90

mit Räucherlachstartar gefüllt und kleinem Salat 9/c/d/g/j

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert 15,90

an marktfrischen Blattsalaten 9/g/j

Frühlingsrolle vom Hauskaninchen 12,90

mit Sweet Chili Dip

9/a/c/g/j/n

Hausgemachte Süppchen

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz 8,40

mit Kräuterflädle, Grießklößchen und Maultäschle a/c/g/i 

Lauchsuppe mit Schüfefe 8,40 / 6,60 kleine Suppe 9/a/g/i

Thai-Currysüppchen 9,50 / 7,70 kleine Suppe

mit Ingwer und gebratener Riesengarnele 9/d/g

Unsere vegetarische Empfehlung

Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto 17,90 **x x**

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan 2/3/9/a/g/n

Kräuterpfannkuchen 18,90 **x x**

mit feinem Gemüse und Feta gefüllt mit Sauce Hollandaise überbacken a/c/g/i

x x kleine Portion – abzüglich € 3,00

Spezialitäten vom Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet „Madagaskar“ 36,90

in Weinbrand-Pfeffersauce, mit Speck-Bohnen und Pommes Dauphine 1/2/3/8/9/a/c/g/i

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind 29,90

auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln 2/9/g/i

„Kloster Hirsau Pfännle“ 28,90 x

Medaillons vom Jungschweinefilet und Rind mit Poulardenbrüstchen an Rahmpilzen und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle 2/9/a/c/g/i

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 28,90 x

in Butter gebraten, mit Preiselbeeren Pommes frites a/c/g/i/

Bratensoße zusätzlich: 2,50


„Hirsauer Klosterschnitzel“ 25,50 x

Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsauce und handgeschabten Spätzle 2/9/a/c/g/i

Medaillons vom Jungschwein 25,50 x

auf Kräuterkäsespätzle 2/9/a/g/i/n 

Zarter Tafelspitz 24,50 x

in Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln 9/a/g/i/n 

Kulinarisches vom Fisch

Lachsfilet und Riesengarnele 29,90

auf Noilly-Pratschaum, Pinienkern-Blattspinat und Petersilienkartoffeln 1/2/3/8/f/g

Gegrilltes Zanderfilet 27,90 x

auf bunten Linsen in Weißweinsauce, dazu feine Nudeln 9/a/g/i

Quellwasserforelle „Müllerin Art“ / „Blau“ 26,90

mit Zitronenbutter, und Kräuterkartoffeln a/d/g / 9/d/g 

Zusätzlich als Beilage zu unseren Hauptgängen empfehlen wir:

Portion Marktgemüse: 4,00

Kleiner Beilagensalat: 5,50

x kleine Portion – abzüglich € 4,00