



Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Lauchsüppchen mit Schäufele 9/a/g/i 

* * * *

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

* * * *

Holunder Creme Brûlée c/g/h 
mit Apfelragout und Haselnuss Eis

36,90

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
Mineralwasser
Forellen
Eier
Aperos
Digestif

Kohler Delikatessen, Bönningheim
Teinacher Mineralbrunnen AG
Forellenzucht Kelp, Calmbach
Hofgut Waltersberg, Gomaringen
Manufaktur Geiger, Schlatt
Marder Edelbrände, Albrück

Molkereiprodukte
Obst, Gemüse
Wein
Kartoffeln
Fruchtsäfte
Bier

Hirschburger, Tübingen
Großmarkt Stuttgart
Topwinzer aus BW
Fam. Langer Leonberg
Kumpf, Markgröningen
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

Hausgemachte Rote-Bete-Ravioli 18,90

mit Meerrettichschaum

a/c/g/n

Hausgemachte Süppchen

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz 8,80

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

Lauchsüppchen mit Schäufole 8,80 / 6,70 kleine Suppe 9/a/g/i 

Süßkartoffel-Limettensuppe 8,80 / 6,70 kleine Suppe

mit Chorizo 9/d/g

Unsere vegetarische Empfehlung

Wirsingroulade 21,90 VEGAN

mit Risotto, Sojabohnen und Linsen gefüllt 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 30,90

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, handgeschabte Spätzle und Gemüse 2/9/a/c/g/i/

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 29,90 x

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

Bratensauce zusätzlich: 2,50

„Hirsauer Klosterschnitzel“ 27,90 x

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

Medaillons vom Jungschwein 26,90 x

auf Kräuterkäsespätzle 2/9/a/g/i/n 

Zarter Kalbstafelspitz 28,90 x

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

Kulinarisches vom Fisch

Doradenfilet vom Grill 27,90

auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln a/d/g

Gegrilltes Zanderfilet 28,90 x

auf Fenchel-Orangen-Risotto d

Gebratenes Filet vom heimischen Bachsaibling 32,90

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

Zusätzlich als Beilage zu unseren Hauptgängen empfehlen wir:

Portion Marktgemüse: 4,50

Kleiner Beilagensalat: 5,50

x kleine Portion – abzüglich € 4,00