

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg


*Feines aus Baden-Württemberg
mit Produkten aus der Region mit nachvollziehbarer Herkunft*

Salatvariation 7,50


Blattsalate in Hausdressing
mit Gartengurken und Strauchtomaten

9/g/j/n 

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz 7,50
mit Kräuterflädle, Grießklößchen und Maultäschle


a/c/g/i 

Medaillons vom Jungschwein 23,90 x
auf Kräuterkäsespätzle mit Gemüse garnitur


2/9/a/g/i/n 

Zarter Tafelspitz 23,90 x

in Meerrettichsoße mit Gemüse vom Markt
und Kräuterkartoffeln

9/a/g/i/n 


Quellwasserforelle „Müllerin Art“ / „Blau“ 24,90
mit Zitronenbutter, dazu Marktgemüse
und Kräuterkartoffeln

a/d/g / 9/d/g 


x kleine Portion – abzüglich € 4,00



Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Bärlauchsüppchen mit Croutons 9/a/g/i 


* * * *

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

* * * *

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

31,90

Dazu empfehlen wir Ihnen n 
Naturpark-Edition – Riesling Kabinett trocken
Fruchtiger Wein mit Rasse und Eleganz
WG Baden-Baden
0,1l 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

Feine Kräutercrêpe-Roulade 14,90

mit Räucherlachstartar gefüllt
und kleinem Salat

9/c/d/g/j

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert 13,90

an marktfrischen Blattsalaten

9/g/j

Frühlingsrolle vom Hauskaninchen 10,90

mit Sweet Chili Dip

9/a/c/g/j/n

Hausgemachte Süppchen

Bärlauchsüppchen 7,50 / 5,90 kleine Suppe

9/a/g/i



Thai-Currysüppchen 8,90 / 6,90 kleine Suppe

mit Ingwer und gebratener Riesengarnele

9/d/g

Unsere vegetarische Empfehlung

Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto 15,90 **x x**

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan

2/3/9/a/g/n

Kräuterpfannkuchen 16,90 **x x**

mit feinem Gemüse und Feta gefüllt
mit Sauce Hollandaise überbacken

a/c/g/i

x x kleine Portion – abzüglich € 3,00



Hotel Kloster Hirsau

Spezialitäten vom Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet „Madagaskar“ 33,90

in Weinbrand-Pfeffersoße, mit Speck-Bohnen
und Pommes Dauphine

1/2/3/8/9/a/c/g/i

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind 27,90

auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
an Gemüse dazu knusprige Bratkartoffeln

2/9/g/i

„Kloster Hirsau Pfännle“ 25,90 x

Medaillons vom Jungschweinefilet und Rind mit Poulardenbrüstchen
an Rahmpilzen und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle

2/9/a/c/g/i/l

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 26,90 x

in Butter gebraten, mit Preiselbeeren
Pommes frites und Salatvariation

a/c/g/i/l

„Hirsauer Klosterschnitzel“ 23,90 x

Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsoße
mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

2/9/a/c/g/i/l

Kulinarisches vom Fisch

Lachsfilet und Riesengarnele 26,90

auf Noilly-Pratschaum mit Pinienkern-Blattspinat
und Petersilienkartoffeln

1/2/3/8/f/g

Gegrilltes Zanderfilet 24,90 x

auf bunten Linsen in Weißweinsauce, dazu feine Nudeln

9/a/g/i

x kleine Portion – abzüglich € 4,00