

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage ^{a, c, i, 16}	5,40 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle, Maultasche und Grießklößchen	
Kartoffel-Bärlauchsüpple ^{2, 3, 5, a, g, i}	5,90 €
mit Schaufele	
Unser Salatteller ^{5, a, k, m}	5,90 €
Blattsalate mit unserem feinem Hausdressing, Gartengurken und Strauchtomaten	
Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen	6,50 €

Hauptgerichte

Zarter Tafelspitz ^{5, a, g, i, m}	19,90 €
in Meerrettichsoße mit Gemüse vom Markt dazu Kräuterkartoffeln	
Medaillons vom Jungschwein ^{1, 5, g, i}	20,90 €
auf Steinpilzrahmnudeln mit Gemüse garnitur	
Hirsauer Klosterschnitzeltes ^{1, 5, g, i}	20,90 €
Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsoße mit Marktgemüse und Kroketten	
Kloster-Hirsau-Pfännle ^{1, a, c, g, i}	21,90 €
Medaillons vom Schwein -und Rinderfilet mit Poulardenbrüstchen an Rahmpilzen und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{1, 5, i}	23,90 €
vom Angusrind Auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsebukett und Bratkartoffeln	
Duett von Käse -und Spinatnocken ^{1, a, a1, c, g}	13,90 €
in brauner Butter und frischem Parmesanspänen	
Sommersalat	17,50 €
mit Coppa vom Schwäbisch-Hällischem Schwein und Pfifferlingen	

Hauptgerichte

Pfifferlingsragout in Kräuterrahm mit Semmelknödeln	17,50 €
Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoupe dazu Gemüse vom Markt und Spätzle	21,90 €
Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto ^{1, 5, 8, a, g, m} mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola	14,90 €
Gebratene Forellenfilets ^{5, a, d, g, i} auf Kräuterrahmnudeln mit kleinem Gemüse	19,90 €
Gebratene Filets vom Wolfsbarsch ^{1, 2, 3, 7, f, g} auf Kartoffel-Gemüsegröstl mit Chorizo	23,90 €

Desserts

Rhabarberkompott ^{1, g} hausgemacht mit Erdbeeren und Vanilleeis	7,50 €
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier ^{1, c, g, 18} dazu Erdbeer, Vanille- und Joghurteis und Eierlikörsahne	8,50 €
Hausgemachte Sorbets fragen Sie nach den aktuellen Sorten	1,50 €
Dessertkreation "Kloster Hirsau" Überraschung aus der Patisserie	8,50 €
Käseauswahl ^{a, g, h, 16, 19} mit Trauben, Nüssen und Baguette	8,50 €

Aperitif-Empfehlungen

PriSecco Rosenzauber 100 ml ¹ Alkoholfreier fruchtiger Aperitif von der Manufaktur Geiger	5,60 €
Erdbeertraum 100 ml ¹ Erdbeerlimes mit unseren Chardonnay Brut Sekt aufgefüllt	5,80 €
Ingwer Sprizz 200 ml ¹ Ingwersirup und Limettensaft mit Mineralwasser und Chardonnay Sekt aufgefüllt	6,50 €
Aperol Sprizz 200 ml ¹ Aperol mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt	6,50 €
Sekt Pfirsich 100 ml ¹ Pfirsichlikör mit unserem Cahardonnay Sekt aufgefüllt	5,80 €

Weissweine-Baden

Riesling Kabinett trocken 200 ml ¹⁸ „Edition Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord“ Fruchtiger Wein mit Rasse und Eleganz Weingenossenschaft Baden-Baden	5,40 €
Grauer Burgunder trocken 200 ml ¹⁸ Trocken, vollmundig mit zartem nussigen Düften und reifen Apfelaromen Winzergenossenschaft Oberkirch, Ortenau	5,40 €
Weisser Burgunder, trocken 200 ml ¹⁸ Lebendiger Körper, schöne Frucht Im Abgang frisch und belebend Königschaffhausen-Vulkanfelsen, Kaiserstuhl	5,40 €
Chardonnay Kabinett, trocken 200 ml ¹⁸ erfrischend, kräftig, und vollmundig,tropische Aromen Auggener Schäf, Markgräflerland	5,90 €

Weissweine Württemberg

Riesling, trocken 200 ml ¹⁸ 5,40 €

Apfelaroma, elegante Säure, leichte Art „Ein packender Riesling aus dem Neckartal“ WG Untertürkheim

Kerner, halbtrocken 200 ml ¹⁸ 4,30 €

Feine fruchtige ausgewogene Art, blumiger Duft Winzergenossenschaft Großbottwar-Wunnenstein

Rotweine Baden

Spätburgunder, trocken 200 ml ¹⁸ 5,40 €

„Edition Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord“ Samtige Eleganz, kräftiger Körper Weingenosenschaft Baden-Baden

Spätburgunder, trocken 200 ml ¹⁸ 5,60 €

Kirsche und Anklänge von schwarzer Johannisbeere samtig, weich Erzeugerabfüllung WG Durbach-Ortenau

Rotweine Württemberg

Lemberger, trocken 200 ml ¹⁸ 5,60 €

Aromen von dunklen Waldbeeren und Cassis Weich und vollmundig im Geschmack Weingut Sonnenhof

Trollinger mit Lemberger, halbtrocken 200 ml ¹⁸ 4,90 €

Haberschlechter Dachsberg Kirscharoma, verhaltene Säure, vollmundig Weingärtner Brackenheim eG

Weine aus Spanien/ Italien

Monte Clavio Tempranillo „Rioja“ 200 ml ¹⁸

5,90 €

6 Monate im Holzfass gereift, reinsortig gekeltert Familie Vivanco, Weingut Criadores de Rioja

Sangiovese & Cabernet „Sussingo“ 200 ml ¹⁸

6,20 €

Cassisaromen, mittlere Säure, kräftige Gerbstoffe Fattoria Casabianca in der Toskana

POWERED BY
MENURY

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoffen	3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat	8 = mit Süßungsmittel	9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = gewachst	11 = mit Nitritpökelsalz	12 = Tartrazin
13 = koffeinhaltig	14 = chininhaltig	15 = genetisch verändert
16 = mit Milcheiweiß	17 = mit Taurin	18 = alkoholhaltig
19 = Laktose	20 = Säuerungsmittel	15 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
a = glutenhaltiges Getreide	a1 = Weizen	a2 = Roggen
a4 = Hafer	a5 = Kamut oder Hybridstämme	b = Krebstiere
c = Eier und Eierzeugnisse	d = Fisch und Fischerzeugnisse	e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	g = Milch und Milcherzeugnisse	h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
h1 = Mandeln	h2 = Haselnüsse	h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse	h5 = Pecanüsse	h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien	h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse	i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k = Senf und Senferzeugnisse	l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	m = Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.