




Vorspeisen & Salatkreationen

Kleine Salatvariation ^{9/g/j/n} 
Blattsalate in Hausdressing
mit Gartengurken und Strauchtomaten
5,90

Feine Kräutercrepe-Roulade ^{9/a/c/d/g/j}
mit Räucherlachstartar gefüllt
und kleinem Salat
14,90

Hausgemachte Süppchen

Thai-Currysüppchen ^{9/d/g}
mit Ingwer und gebratener Riesengarnele
8,90

Hausgemachte Maultaschen, Grießklößchen und Kräuterflädle
^{a/c/g/i} 
in kräftiger Rinderbrühe
5,90

Unsere vegetarische Empfehlung

Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto ^{2/3/9/a/g/n}
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
14,90

Kräuterpfannkuchen ^{a/c/g/i}
mit feinem Gemüse und Feta gefüllt
mit Sauce Hollandaise überbacken
14,90


Spezialitäten vom Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet ^{1/2/3/8/9/a/c/g/i}
auf Rotweinschalotten, mit Speck-Bohnen
und Pommes Dauphine
28,90

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind ^{2/9/g/i}
auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
an Gemüse dazu knusprige Bratkartoffeln
23,90

„Kloster Hirsau Pfännle“ ^{2/9/a/c/g/i/}
Medaillons vom Jungschweinefilet und Rind mit Poulardenbrüstchen
an Rahmpilzen und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle
21,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{a/c/g/i/}
in Butter gebraten, mit Preiselbeeren
Pommes frites und Salatvariation
22,90

Zarter Tafelspitz ^{9/a/g/i/n} 
in Meerrettichsoße mit Gemüse vom Markt
und Kräuterkartoffeln
20,90

„Hirsauer Klosterschnitzel“ ^{2/9/a/c/g/i/}
Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsoße
mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle
20,90

Kulinarisches vom Fisch

Lachsfilet und Riesengarnele ^{1/2/3/8/f/g}
auf Noilly-Pratschaum mit Pinienkern-Blattspinat
und Petersilienkartoffeln
23,90

Gebratene Forellenfilets ^{9/a/d/g/i} 
auf Kräuterrahm-Nudeln
dazu frisches Marktgemüse
19,90