

**Gerne erhalten Sie unsere komplette Speisekarte mit
den tagesaktuellen Preisen und unseren
zusätzlichen saisonalen Empfehlungen per Mail!**

Feine Kräutercrêpe-Roulade

mit Räucherlachstartar gefüllt und kleinem Salat

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert

an marktfrischen Blattsalaten

Kleine Salatvariation

Blattsalate in Hausdressing mit Gartengurken und Strauchtomaten

Hausgemachte Maultaschen, Grießklößchen und Kräuterflädle

in kräftiger Rinderbrühe

Thai-Currysüppchen 9/d/g

mit Ingwer und gebratener Riesengarnele

Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

Hausgemachter Kräuterpfannkuchen

mit feinem Gemüse und Feta gefüllt mit Sauce Hollandaise überbacken

Gegrilltes Rinderfilet „Madagaskar“

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

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind

auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln

mit Gemüsebukett dazu knusprige Bratkartoffeln

„Kloster Hirsau Pfännle“

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Butter gebraten, mit Preiselbeeren Pommes frites und Salatvariation

„Hirsauer Klostergeschnetzeltes“

Filetspitzen in Pilzrahmsoße mit Gemüsebukett und handgeschabten Spätzle

Zarter Tafelspitz

in Meerrettichsoße mit Gemüsebukett und Kräuterkartoffeln

Quellwasserforelle „Müllerin Art“ oder „Blau“

in Zitronenbutter mit Gemüsebukett dazu Kräuterkartoffele

Lachsfilet und Riesengarnele

auf Noilly-Pratschaum mit Pinienkern-Blattspinat und Petersilienkartoffeln