




Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg


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

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert 
an marktfrischen Blattsalaten
10,90

Hausgemachte Maultaschen, Markklößchen und Kräuterflädle 
in kräftiger Rinderbrühe
4,90


Medaillons vom Jungschwein 
auf Steinpilzrahmnudeln mit Gemüse garnitur
18,90

Zarter Tafelspitz 
in Meerrettichsoße mit Gemüse vom Markt
und Kräuterkartoffeln
17,90


Quellwasserforelle „Müllerin Art“ oder „Blau“ 
in Zitronenbutter an Gemüse
dazu Kräuterkartoffele
17,90



Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Tomatencremesüppchen 
mit Milchschaumhaube und Croutons


* * * *

Pochiertes Forellenfilet 
in Kräuterrahm mit Marktgemüse
mit Petersilienkartoffeln

* * * *

Haselnuss-Grießflammerie 
mit Kirschragout

22,50

Dazu empfehlen wir Ihnen 
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

mit Räucherlachstartar gefüllt
und kleinem Salat

12,90

Kleine Salatvariation

Blattsalate in Balsamikovinaigrette und Joghurtdressing
mit Gartengurken und Strauchtomaten

5,20

Bunte Blattsalate der Saison

mit gebratenen Riesengarnelen
und geröstetem Knoblauchbaguette

16,50

Hausgemachte Süppchen

Tomatencremesüppchen

mit Milchschaumhaube und Croutons

5,60

Schaumsüppchen von der Räucherforelle

mit Dillklößchen

6,90

Unsere vegetarische Empfehlung

Bandnudeln in Basilikumpesto

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

13,90

Tiroler Käsenocken

mit brauner Butter, Schnittlauch
und Parmesan

13,90



Spezialitäten vom Fleisch

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind

auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
an Gemüse dazu knusprige Bratkartoffeln
21,90

„Kloster Hirsau Pfännle“

Medaillons vom Jungschweinefilet und Rind mit Poulardenbrüstchen
an Rahmpilzen und Röstzwiebeln, dazu handgeschabte Spätzle
19,90

Gegrilltes Rinderfilet „Madagaskar“

in Weinbrand-Pfeffersoße, mit Speck-Bohnen
und Pommes Dauphine
25,90

„Hirsauer Klostergeschnetzeltes“

Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsöße
mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle
18,90

Kulinarisches vom Fisch

Gebratene Filets von der Dorade

an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
20,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit Polenta und Tomaten-Lauchgemüse
19,90