




Schmeck den Süden  
Gastronomien  
Baden-Württemberg


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


**Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert**   
an marktfrischen Blattsalaten  
9,50

**Hausgemachte Maultaschen, Markklößchen und Kräuterflädle**   
in kräftiger Rinderbrühe  
4,60

**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


**Zwetschgenknödel**   
auf Vanillesoße mit Zwetschgenragout  
7,50 €




## *Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse*

**Tomatencremesüppchen**   
mit Kräutercroutons


\* \* \* \*

**Pochiertes Forellenfilet**   
in Kräuterrahm mit Marktgemüse  
mit Petersilienkartoffeln

\* \* \* \*

**Zwetschgenknödel**   
auf Vanillesoße mit Zwetschgenragout

**22,50**

**Dazu empfehlen wir Ihnen**   
Naturpark-Edition – **Riesling** Kabinett trocken  
Fruchtiger Wein mit Rasse und Eleganz  
WG Baden-Baden  
0,11 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, Schlat	Fruchtsäfte	Kumpf, Markgröningen
Digestif	Marder Edelbrände, Albrück	Bier	Alpirsbacher Klosterbräu



## *Vorspeisen & Salatkreationen*

### **Feine Kräutercrêpe-Roulade**

mit Räucherlachstartar gefüllt  
und kleinem Salat

12,50

### **Kleine Salatvariation**

Blattsalate in Balsamikovinaigrette und Joghurtdressing  
mit Gartengurken und Strauchtomaten

4,90

### **Bunte Blattsalate der Saison**

mit gebratenen Riesengarnelen  
und geröstetem Knoblauchbaguette

14,50

## *Hausgemachte Süppchen*

### **Tomatencremesüppchen**

mit Kräutercroutons 5,40

### **Erbsenschaumsüppchen**

mit Flusskrebse

7,50

## *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  
20,90

#### ***„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  
24,90

#### ***„Hirsauer Klosterschnitzeltes“***

Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsöße  
mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle  
17,90

### *Kulinarisches vom Fisch*

#### ***Gebratene Filets von der Dorade***

an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
20,90

#### ***Gegrilltes Wolfsbarschfilet***

mit Polenta und Tomaten-Lauchgemüse  
19,90