

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

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

Kleine Salatvariation 

Blattsalate in Hausdressing
mit Gartengurken und Strauchtomaten
5,40

Hausgemachte Maultaschen, Grießklößchen und Kräuterflädle


in kräftiger Rinderbrühe
5,20

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
18,90



Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Schaumsüppchen vom heimischen Bärlauch 

* * * *

Gebratenes Forellenfilet 

auf Kräuterrahm-Nudeln
dazu frisches Marktgemüse

* * * *

Ofenfrischer Rhabarberstrudel 

mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis

€ 24,90

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

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert

an marktfrischen Blattsalaten

10,90

Bunter Linsensalat

mit warm geräuchertem Forellenfilet
und Baguette

14,50

Hausgemachte Süppchen

Schaumsüppchen vom heimischen Bärlauch

5,80

Schaumsuppe von der Räucherforelle

mit Dillklößchen

6,90

Unsere vegetarische Empfehlung

Schmetterlingsnudeln in Basilikumpesto

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

14,90

Duett von Käse- und Spinatnocken

mit brauner Butter, Schnittlauch
und Parmesan

13,90



Spezialitäten vom Fleisch

„Pfannenbrüttele“

kleiner Zwiebelrostbraten mit Maultasche und Käsespätzle
in der Gußpfanne serviert, dazu Blattsalate
21,90

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind

auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
an kleinem Gemüse dazu knusprige Bratkartoffeln
22,90

„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
26,90

„Hirsauer Klosterschnitzeltes“

Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsauce
mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle
19,90

Kulinarisches vom Fisch

Gebratene Filets von der Dorade

an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
20,90

Gegrilltes Zanderfilet

auf bunten Linsen in Weißweinsauce, dazu feine Nudeln
21,90