

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 Kräuterkartöffele
18,90




Unser Naturparkmenü á la Hermann Hesse

Schaumsüppchen vom heimischen Bärlauch 


* * * *

Gebratenes Forellenfilet 
auf Kräuterrahm-Nudeln
dazu frisches Marktgemüse

* * * *

Gebackene Apfelringe in Zimt-Zucker 
mit Vanillesoße und Haselnusseis

€ 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

Tomatencremesüppchen

mit Basilikum

5,80

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