

Unsere Speisekarte

UNSER APERITIF

#GenussimHIRSCH Aperitif März

Erdbeer-Rhabarber Spritz

9.50

Alkoholfrei

Wild Zero Rosé Sekt, Weingut C. Hirsch, Leingarten 1 dl 6.50

oder

Schaumwein, „Blanc de Blanc“ Chardonnay & Colombard, J.Geiger 0,75l 48.-

März BiB-Menü

Tafelspitzbrühe mit Flädle und wilden Schnittlauch

9.-

~~~

Paniertes Schnitzel vom Bio-Schweinerücken, Kartoffel-Gurkensalat,  
kaltgerührte Preiselbeeren

**22.-**

**2022 Lemberger, tr. der HASert auf dem KURZen BRETT 2dl 10.-**

~~~

Eine Kugel Manufaktur Eis nach Wahl

3.50

Menü p. P. EURO 33.-

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Baguette mit zweierlei. Aufstrich
(im Menüpreis enthalten)

p. Pers. 3.50

Wir fragen Sie vorab, ob wir es servieren dürfen!

Unser gemischter Salat mit Kartoffel- und diversen Rohkostsalaten,
Blattsalaten, Champignon, Sprossen und Radieschen

10.-

Besondere Empfehlung

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Röstkartoffeln
Pfannenzwiebeln und Jus

34.-

Ossobuco „Milanese“
auf cremigem Safran-Gemüserisotto, Cremolata

32.-

Frühlingserwachen HIRSCH -Menü

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit gebackener Panko-Garnele

14.-

2024 Sauvignon Blanc Quarzit Q.b.A. ,trocken, Weingut Pflüger, Pfalz 1dl 5.- 0,75l 35.-

~~~

Zerlei vom Kalb (Medaillon und Bries) auf Kohlrabispaggetti,  
Rahm von Frühlingmorcheln und Sherry, Kartoffel-Bärlauchpüree

36.-

2023 Grauburgunder \*\*,Q.b.A. tr. Weinmanufaktur Stuttg. - UT. 1dl 6.50

2022 Spätburgunder Hand in Hand,Q.b.A.,tr. Weinprojekt Klumpp&Meyer-Näkel, Baden 1 dl 7.50

~~~

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

10.-

2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.- 0,75l 36.-

Menü p. P. EURO 58.-



vegi-Menü

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit gebackenem Dim Sum

12.-

Alkoholfreier Juicy Tea Riesling van Nahmen, 1 dl 6.50

~~~

Gratinierte Kräuterflädle mit Rahmkohlrabi gefüllt, Bergkäse, geschmolzene Tomaten

20.-

2020 Riesling, tr. Gutsabfüllung, Leon Gold, Gundelsbach 1 dl 6.50 0,75l 42.-

~~~

Lauwarmes Schmandtörchen mit Erdbeer-Rhabarberragout

12.-

Menü p. P. EURO 42.-

... fast alle Hauptgerichte servieren wir gerne **kleiner** mit **abzüglich 3.-**

Fisch - Menü

Lauwarmer Fenchel-Blutorangensalat mit geröstetem Pulpo

18.-

2023 Sauvignon Blanc **, Q.b.A. tr. Weinmanufaktur Stuttg. - UT. 1dl 7.- 0,75l 45.-

~~~

Saiblingsfilet auf jungem Babyrahmspinat, Kaviar- Schnittlauchsöble,  
glacierten Kräuter-Drillingen

38.-

2023 Grauburgunder vom Stein, Q.b.A. ,trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 1dl 7.- 0,75l 45.-

~~~

Schokoladen Creme brulee mit hausgemachtem Blutorangensorbet

2022 Muskateller, Auslese Weingut Graf Neipperg 1dl 6.-

Menü p. P. EURO 66.-

Liebe Gäste, tut uns leid...

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken. Umweltfreundliche Verpackung von uns: 3.-

DANKE für's Verständnis

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...



(Bild kann vom Original abweichen)

1 gr. Kugel Sorbet je: Remstaler-Apfel | Heidelbeer-Lavendel | Mango 5.50

Unser Eis ist Manufaktur-Eis (Premium Milchspeiseeis) in den Sorten:

- ✓ Schoko- Banane
- ✓ Bratapfel
- ✓ Bourbon Vanilleeis
- ✓ Mango-Sorbet

1Kugel 3.- / 3 Kugeln 7.80 & mit Sahne + 1.80

Affogato mit Bourbon-Vanilleis 6.50