

Frühlings-Speisekarte



#GenussimHIRSCH Aperitif

Alkoholfrei: 1 dl Perlino, Prickelnder Genuss ohne Prozente, Weingut Heid, Fellbach 7.50

oder

1 Rhabarber-Sprizz mit Sekt

9.50

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Baguette mit feinem Aufstrich

p. Pers. 3.50

Kleiner Gruß mit großer Wirkung ist im Menüpreis enthalten und am gedeckten Tisch / Tafel wird dies separat berechnet. Wünschen sie dies nicht, sagen Sie einfach Bescheid.

BIB-Menü

Eine hausgemachte Bärlauchmaultsche auf Kartoffelsalat **12.-**

~~~

Gebratene Kalbsleberscheiben mit gerösteten Blumenkohlröschen,

Kartoffel-Bärlauchpüree **29.-**

**2022 Spätburgunder Deutscher Qualitätswein, tr. Weingut Meyer-Näckel & Klumpp 1dl 7.- II 0,75l 42.-**

**Vino Rosato Parüss (Roséwein) N.V., 100%Nebbiolo, Piemont, Italien**

**Weingut Parusso 1dl 7.- II 0,75l 42.-**

~~~

Eine Kugel Bio- Manufaktur Eis je Saison **3.50**

Menü p. P. EURO 42.-



kleinere Portionen bei den Hauptgängen : abzüglich 3.-

Fisch-Menü

Handgeschnittenes Thunfischtatar, Avocado Creme, marinierte Spargelspitzen,
rosa Ingwer **24.-**

~~~

Saltimbocca vom Seeteufel auf Morchelrisotto, gegrillter grüner Spargel **42.-**  
**2025 Riesling, trocken D.A.C. Weingut Allram, Kamptal Österreich 1 dl 6.50 II 0,75l 35.-**

~~~

Gratin von Rhabarber und Erdbeeren, Joghurt-Rhabarbereis **15.-**

Menü p. P. EURO 78.-

Weinempfehlung im Frühling ...

2024 Grauburgunder, Edition Weingut Hirsch 1dl 7.- II 0,75l 42.-

Tipp: 2024 Weisser Burgunder Edition "R" Dt. Qualitätswein, Remstalkellerei 2 dl 10.- II 0,75l 30.-

**2021 Kings of Prohibition Chardonnay, Stella Beloumant, Australien
0,75l 42.-**

2022 Spätburgunder, Hand in Hand, Dt. Qualitätswein, Meyer-Näckel & Klumpp 0,75l 42.-

Vegetarisches-Menü

Cremesüppchen vom Stangenspargel mit Einlage, geröstete Mandelblättchen **10.-**
2023 Schüle Weiss (Wb, Sauv. blanc Riesling) Q.b.A., trocken Weingut Schüle, Murr 1dl 6.- II 0,75l 30.-

~~~

Schwäbische Spargelcannelloni im Flädlemantel, mit Blattspinat  
und Büffelmozzarella überbacken **29.-**

~~~

Vanille-Crème Brûlée mariniertes Erdbeersalätle, Schokoladeneis **14.-**
-perfekte Ergänzung zum Dessert: 2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.-

Menü p. P. EURO 50.-

Bei uns exklusiv erhältlich:

BIO- Olivenöl aus Nordgriechenland 0,5l 21.90

& Bio-Bergkräutertee in verschiedenen Geschmacksrichtungen: pur, Zimt,
Lindenblüten, Kamille, Minze, Rose oder Nelke

€ 7.90

Spargel-Menü

2erlei mariniertes Spargel mit gebratener Wachtel **24.-**

~~~

Deutscher Spargel vom Spargelhof Schulze, gebratene Schweinemedallions,  
Kräuterflädle, Sauce Hollandaise **39.-**

**Tipp: 2024 Sauvignon Blanc \*\*, trocken Dt. Qualitätswein, Weinmanufaktur UT 2 dl 10.- II 0,75l 30.-**

~~~

Salat von grünen Spargel, Erdbeeren und Minze, alter Balsamico, Erdbeersorbet **14.-**

Menü p. P. EURO 75.-

Besondere Empfehlungen

Paniertes Schnitzel vom Stauferico-Schwein, Kartoffelsalat,
kaltgerührte Preiselbeeren **19.50**

wahlweise:

- mit Beilage: Spätzle, Pommes-frites **4.50** oder Röstkartoffel **5.50**

Milchkalbskutteln „weiss-sauer“ 2erlei Spargel, Röstkartoffel **24.-**

Frischlingsmedallions auf Morchelrisotto, gegrillter grüner Spargel **34.-**

Zwiebelrostbraten von der Färs mit mit geschmelzten Zwiebeln,
Sößle & Spätzle
200gr. vom Rinderrücken **36.-**

**Tipp: 2024 Lemberger Der HASert auf dem kurzen Brett, Exklusivabfüllung, Q.b.A., trocken
J.Ellwanger 2dl 12.- / Fl. 36.-**

Schwäbischer Beilagensalat: € 9.50

H Ü F T E N G O L D oder F Ü R D E N S Ü S S E N Z A H N...

1 gr. Kugel Sorbet je: 5.50

Unser Manufaktur-Eis



- ✓ Joghurt-Rhabarber
- ✓ Japanese-Cheesecake
- ✓ Stracciatella-Amarenakirsch

1 Kugel 3.50 / 3 Kugeln 9.50 & mit Sahne + 1.50

Affogato mit Bourbon-Vanilleeis 6.50

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