

Speisekarte



#GenussimHIRSCH Aperitif

Alkoholfrei: 1 dl Wild Zero Rosé prickelnd, C. Hirsch 7.50

oder

1 dl 2023 Schorndorfer Grafenberg Muskat-Trollinger, rosé Sekt brut, BIO; B. Ellwanger
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

Kräftige Rindersuppe mit Flädle und wildem Schnittlauch **10.-**

~~~

Ochsenschwanzragout in kräftiger Lembergersoße, Bohnengemüse, Spätzle **29.-**

**2024 Merlot Gutswein, V.d.P., trocken Weingut Wöhrwag, Untertürkheim 1dl 6.- II 0,75l 34.-**

~~~

Eine Kugel Eis nach Wahl **3.-**

Menü p. P. EURO 40.-



kleinere Portionen bei den Hauptgängen : abzüglich 3.-

Fisch-Menü

Lauwarmer Fenchelsalat, Blutorange, gegrillter Pulpo, bestes Olivenöl vom Jure **22.-**

~~~

Gebratenes Saiblingsfilet auf cremigem Risotto von Frühlingsmorcheln und Tai- Spargel **44.-**

**2024 Val Joanis Rosè, trocken A.O.C. Chateaux Val Joanis, Luberon Südfrankreich 1dl 6.50 II 0,75l 35.-**

~~~

Gefüllte Baby-Ananas, Orangen-Ingwersorbet **12.-**

Menü p. P. EURO 75.-

Weinempfehlung im Frühling ...

**2024 Weiß von den Parzellen, Cuveé (Riesling, Grauburgunder & Chardonnay) A. Schwegler, Korb
2dl. 11.- II 0,75l 35.-**

2024 Grauburgunder , Edition Weingut Hirsch 1dl 7.- II 0,75l 40.-

**2021 Kings of Prohibition Syrah, Lucky Luciano Barossa Valley,
2021 Kings of Prohibition Chardonnay, Stella Beloumant, Australien
0,75l 42.-**

2023 Rioja DOC, Crianza, / (Tempranillo, Garnacha) LAN; Spanien 2 dl 9.80 II 0,75l 30.-

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

Vegetarisches-Menü

Aufgeschäumtes Süppchen vom Bärlauch mit gebackenem Dim Sum **12.-**

2023 Riesling, Tradition, QbA. trocken, Weingut Pflüger, Pfalz 1 dl 6.50 II 0,75l 35.-

~~~

Gratinierte Kräuterflädle mit Rahmkohlrabi gefüllt, Bergkäse, geschmolzene Tomaten **26.-**

~~~

Passionsfrucht-Creme-Brulee mit Mangosorbet **12.-**

-perfekte Ergänzung zum Dessert: 2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.-

Menü p. P. EURO 48.-

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

Chef's - Menü

Original Cesars Salad mit gebratenen Rotgarnelen **16.-**

~~~

Zerlei vom Kalb (Medaillon und Bries), Rahm von Frühlingsmorcheln, feine Nudeln **44.-**

**2023 Micro Cosme ( Sauvignon blanc, Viognier ) Chateaux de Saint Cosme**

**Cote du Rhône**

**1 dl 6.50 / 0,75l 35.-**

~~~

Lauwarmer Schokokuchen, flüssiger Kern, Mangofächer, Vanilleeis **15.-**

Menü p. P. EURO 72.-

Besondere Empfehlungen

Paniertes Schnitzel vom Stauferico-Schwein, Kartoffel-Endiviensalat,
kaltgerührte Preiselbeeren **19.50**

wahlweise:

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

Ausgelöstes Stubenküken mit Aromaten gebraten, Rahmkohlrabi, Kartoffelkräpfen **32.-**

Gebackenes Kalbsbries, Kartoffel-Endiviensalat, hausgemachte Remoulade **36.-**

Zwiebelrostbraten von der Färs mit geschmelzten Zwiebeln,
Söße & Spätzle

200gr. vom Rinderrücken **36.-**

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

Schwäbischer Beilagensalat: € 9.50

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

1 gr. Kugel Sorbet je: 5.50

Unser Manufaktur-Eis



- ✓ Mango
- ✓ Nuss-Nougat
- ✓ Apfelstrudel

1 Kugel 3.- / 3 Kugeln 8.50 & mit Sahne + 1.80

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.-