

Sommer-Speisekarte



#GenussimHIRSCH Aperitif

Perlenkonfetti, alkoholfreier Secco , (Weissb.+Müller-Thurgau) Weingut Escher 7.50

oder

Limoncello Spritz 9.-

oder

Cremant, Grande Cuvée 1531 brut Sieur d' Argues, Limoux / Südfrankreich 9.80

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Baguette mit feinem Aufstrich

p. Pers. 3.50

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

BIB-Menü

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit gebackener Jacobsmuschelpraline 15.-

2023 Weissburgunder Gutswein, trocken Graf Neipperg, Schwaigern 1dl 5.- / 0,75l 30.-

~~~

**Ragout vom Sommerreh, Rahmpilze, Spätzle, kaltgerührte Preiselbeeren 28.-**

**Rosé Saignée , Cuvée (Cabernet, Merlot Pinot N.) Qualitätswein Weingut Hirsch,  
Leingarten 2 dl 9.- / 0,75l 28.-**

~~~

Eine Kugel Eis nach Wahl 3.-

Menü p. P. EURO 42.-

Fisch-Menü



Tomaten-Brotsalat, Büffelmozzarella, geröstete Gambas **22.-**
2024 Sauvignier Gris, Qualitätswein, trocken, Weingut Briem, Ihringen / Baden 1 dl 6.- / 0,75l 36.-

~~~

Pulpoarm und Filet von der Dorade vom Grill, gefüllte Zucchini-Blüte,  
weiße Tomatenbutter, Zitronengnocchi **38.-**  
**2024 Chardonnay Ortswein, Weingut Seckinger, Maikammer/ Pfalz 1dl 7.50 0,75l 45.-**

~~~

Crema Catalana, rote Träublé's -Sorbet **12.-**

Menü p. P. EURO 68.50

Weinempfehlung im Sommer ...

2023 Turteltaube Gutswein, (Weissb. + Graub.)Weingut Aufricht, Bodensee. 1dl 6.- 36.-
2024 Grauburgunder , Edition Weingut Hirsch 1dl 6.- 0,75l 36.-

2024 Chateaux Val-Joanis Rosé, Luberon, Cote de Rhone 1dl 6.50 0,75l 40.-

2023 Aufrichtig Rot, (Spätb.+Cabernet Noir) Gutswein, Weingut Aufricht, Bodensee, trocken 1dl 7.- 0,75l 42.-
2022 Symphonie in Rot S ,tr. Bio-Weingut Doreas, Grunbach 1dl 6.- 36.-
gekühlt serviert

Vegetarisches-Menü

Salat von Rucola mit Aromatomen, gebratenen Pfifferlingen,
gehobeltem Grana Padano **15.-**
Perlenkonfetti, alkoholfreier Secco, (Weissb.+Müller-Thurgau) Weingut Escher 7.50

~~~

Piccata von der Zucchini auf Tomatensugo, feine Nüdele **21.-**

~~~

Remstaler Beerenallerlei, Cassissahne, Joghurt-Himbeereis **12.-**
-perfekte Ergänzung zum Dessert: **2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.-**

Menü p. P. EURO 45.-

Sommer-Menü

Carpaccio vom Rind trifft Vitello tonnato, gebackene Kaper, Wildkräutersalat **22.-**

~~~

Filets vom Weidelamm unter der Kräuterkruste, Bohnen-Paprika-Pfifferlinggemüse,  
Rosmarinkartoffel **36.-**

**2021 Chateaux de Saint Cosme "Les Peux Albion" (Syrah, Grenache, Mouvedre)**

**A.C. Rouge / Cote du Rhône**

**2 dl 13.- / 0,75l 42.-**

~~~

Gebröselte Nougat-Topfenknödel, Zwetschgenröster, Piemonteser Haselnusseis **15.-**

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

Menü p. P. EURO 72.-

Besondere Empfehlungen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren

32.00

Rosa gebratenes Kalbsherz „RS“ grüner Pfefferrahm, Butterböhnchen, Röstkartoffel 29.50

Zwiebelrostbraten von der Färs mit mit geschmelzten Zwiebeln und Sößle

200gr. vom Rinderrücken 36.-

wahlweise:

- mit Beilage: Spätzle, Pommes-frites oder Röstkartoffel

Frische Steinpilze und Pfifferlinge in Kräuterrahm, Breite Nudeln, Grana Padano 28.00

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



✓ Aprikose

✓ Himbeere

✓ Haselnuss

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

Affogato mit Bourbon-Vanilleeis 6.50

Liebe Gäste, tut uns leid...

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

DANKE für's Verständnis