

SPEISEN

UNSERE APERITIFS

Alkoholfreier Trauben Secco, Collegium Wirtemberg	5.50
Sause Brause, Bodensee	7.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und wildem Schnittlauch	7.50
--	------

Aufgeschlagenes Süsschen von frischen Gartenkräutern mit gerösteter Gamba	10.-
--	------

Vichyssoise, kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit geblämmter Rauchlachsrose	10.-
---	------

VORAB oder ZWISCHENDURCH

Lauwarmer Pulposalat nach meiner Art	19.50
--------------------------------------	-------

Vitello trifft Carpaccio vom Rinderfilet, Kräuterblütensalat	20.00
--	-------

Gegrillter grüner Spargel, Olivenöl, alter Balsamico, Parmesanspäne und luftgetrockneter Schorndorfer Landschinken	18.50
---	-------

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2021 Grauburgunder „Edition Junior“ Q.b.A., trocken

Weingut Hirsch, Leingarten 1dl 5.50 / 0,75 36.-

2021 Bentz Rosé VDP Gutswein, tr. Weingut G. Aldinger, Fellbach 1dl 5.- / 0,75 32.-

HIRSCH BIB-Menü

Vichyssoise, kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit geblämmter Rauchlachsrose

~~~

Geschnetzeltes vom Rehbock an Preiselbeer-Pfefferrahm, frischen Pilzen, Spätzle

**inkl. 1dl Empfehlungs-Rotwein (Merlot/Spätb.) zum HG**

~~~

Remstaler Beerenallerlei mit hausgemachtem Sauerrahmeis

Menü p. P. 38.- € / mit Wein 42.-€

MAL WAS ANDERES

Geschnetzeltes vom Rehbock an Preielbeer-Pfefferrahm, frischen Pilzen, Spätzle	26.50
Saltimbocca vom Reh auf cremigem Risotto von allerlei Pilzen	29.00
Kotelette vom Iberico-Schwein und gerösteter Pulpo auf einem Ragout von Artischocke, Chorizo und Kartoffel	32.00
Kalbsnierenscheiben mit jungem Knoblauch gebraten, feine Butter- bhnchen, Rstkartoffel	24.00

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2019 Merlot Selektion Q.b.A., trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 1dl 6.50 / 0,75	40.-
2020 Chanti classico D.O.C.G. Castello Toscano, Toscana 1dl 4.50 // 0,75l	28.50
2020 Blaufränkisch, The Butcher ,tr. Weingut schwarz, Burgenland 1dl 6.20 // 0,75l	36.-

IMMER GUT und KLASSISCH

Zwiebelrostbraten von der Färse mit mit geschmelzten Zwiebeln

-200gr. vom Rinderrücken	26.50
-250gr. von der Hochrippe mit Fettrand und durchwachsen	28.-
<u>wahlweise:</u>	
- mit Beilage (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites)	4.50

und dazu: 2dl 289 n.n. Lemberger 8.50 (dt. Qualitätswein) Collegium Wirtemberg

Schurwlder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert dazu geschabte Spätzle	22.-
Rahmschnitzel mit Cremechampignons und Spätzle	
-vom Schweinerücken	18.-
-vom Kalbsrücken	26.-
Dazu ein bunter Beilagensalat mit täglich frischem, hausgemachtem Kartoffelsalat	6.50

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel

-vom Schwein	16.-
- vom Kalb	24.-
<u>wahlweise:</u>	
- mit Champignonrahm	4.50
- mit Beilage (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites)	4.50

VEGETARISCH

Cremiges Risotto von allerlei Pilzen 16.50
dazu: **mit knackigen Blattsalaten** 5.-

VOM ZANDER

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit einem cremigen Pilzrisotto 29.50

Dazu **1 dl. 2018 Riesling, 6.-** Q.b.A. trocken,
2020 Riesling, Q.b.A. tr. Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Gebackenes Eis auf Aprikosenröster 12.-
Remstaler Beerenallerlei mit hausgemachtem Sauerrahmeis 10.-
Sven´s „Spaghetti-Eis“ 10.-
Schoko Creme brulee mit marinierten Erdbeeren, Mangosorbet 12.-

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 3.50
Tipp: 5 cl *2018 Beerenauslese, Prädikat, Weingut L.Moser, Burgenland* 6.-



...alle Gerichte gern kleiner serviert, abzüglich 3.-

FÜR DIE HEISSEN TAGE

Feinschmeckersalat mit gegrilltem, grünem Spargel, Cavailon-Melone, gerösteten Gambas	24.00
Matjesfilet „hausfrauen Art“ mit Salzkartoffel	16.50
Tagliata di Manzo, rosa gebratenes Rumpsteak auf Rucola, Aromatomaten und Parmesanspäne	30.50
Unsere Rehfleischküchle mit Röstzwiebel und Kartoffel-Gurkensalat	18.50
Gebackenes Kalbskotelette mit geschäumter Pfeffer-Butter, Kartoffel-Gurkensalat	31.00
Eiskaffee	7.50

