

SPEISEN

UNSER APERITIF

Chardonnay Sekt, frisch gepresster Blutorangensaft, Campari 8.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Gebrannte Grießsuppe mit gebratener Bauernwurst 10.-

Meine Bouillabaise mit reichlich Einlage, Knoblauchbrot, Sauce Rouille 19.-

VORAB oder ZWISCHENDURCH

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Endiviensalat,
hausgemachter Remoulade 19.50

Linguine „Vongole“, Knoblauch, Pepperoni, Kräuter, bestes Olivenöl 18,50

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2021 Gipskeuper Chardonnay, VDP.Ortswein, tr. Weingut G.Aldinger, Fellbach **0,1l 6.50 / 0,75l 38.-**

2021 Weißburg. Steinwiege, VDP.Gutswein, tr. Weingut Schnaitmann, Fellbach **0,1l 5.80 / 0,75l 33.-**

2021 Riesling, Tradition VDP.Gutswein, tr. Weingut Kuhn, Laumersheim, Pfalz **0,1l 6.- / 0,75l 35.-**

HIRSCH BIB-Menü

Gebrannte Grießsuppe mit gebratener Bauernwurst

**2020 Johanniter Weißwein tr. Dt. Qualitätswein, Doreas, Grunbach*

~~~

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Äpfel und Zwiebel, wilder  
Brokkoli vom Keltenhof, Kartoffelstrudel

*\*2018 Cabernet Sauvignon Barrique, Q.b.A. tr. Weingut Weyher, Pfalz*

~~~

Eine Kugel Mangosorbet mit Winzersekt aufgegossen

**2021 Sauvignon Blanc Sweetheard, Q.b.A. Weingut Zeter, Pfalz*

Menü p. P. EURO 38.50

*gern mit 3-er Weinprobe: *+ 16,50*

Liebe Gäste, tut uns leid...

-Bitte bringen Sie ihre Verpackungen mit (Verpackungsverordnung), um Ihre Reste selbst einzupacken.

MAL WAS ANDERES

Gebackenes Kalbskotelette mit geschäumter Pfefferbutter, Kartoffel-Endiviensalat	28.50
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Äpfel und Zwiebel, wilder Brokkoli vom Keltenhof, Kartoffelstrudel	27,50
Rosa gebratenes Karree vom Alblamm unter der Kräuterkruste, wilder Brokkoli vom Keltenhof, Kartoffelstrudel	42.-
Ossobuco, geschmorte Kalbshaxenscheiben, cremiges Safranrisotto, geschmorter Tardivo, Cremolata	28,50

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2018 Cabernet Sauvignon Barrique, Q.b.A. tr. Weingut Weyher, Pfalz **0,1l 6.20 / 0,75l 35.-**
2018 CMX Rotwein Cuvée Q.b.A. tr.. Weingut B.Ellwanger, Großheppach **0,1l 7.50 / 0,75l 45.-**
2021 Benuara D.O.C. Soc .Agricola Cusumano, Sizilien Italien **0,1l 7.- / 0,75l 42.-**

IMMER GUT und KLASSISCH

Zwiebelrostbraten von der Färs mit mit geschmelzten Zwiebeln und Sößle	
-200gr. vom Rinderrücken	26.50
-250gr. von der Hochrippe mit Fettrand und durchwachsen	29,50
wahlweise:	
- mit Beilage (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites)	4.50
- 2dl 2020 Lemberger, 289 n.n.tr, Collegium Wirtemberg 8.50	
Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert dazu geschabte Spätzle	22,00
Rahmschnitzel mit Cremechampignons und Spätzle	
-vom Schweinerücken	19.50
-vom Kalbsrücken	26.-
- mit Beilagensalat	7.50
Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel Sößle und Zitrone	
-vom Schwein	18.-
- vom Kalb	24.-
wahlweise:	
- mit Champignonrahm	3.50
- mit Beilage (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites)	4.50

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Schlutzkrapfen an Salbeibutter, Grana Padano 19.50
- **mit bunten Blattsalaten** 6.-

VON ALLERLEI FISCHEN

Variation von Edelfischen, Rieslingschaum, cremiges
Safranrisotto, geschmorter Tardivo 38.-

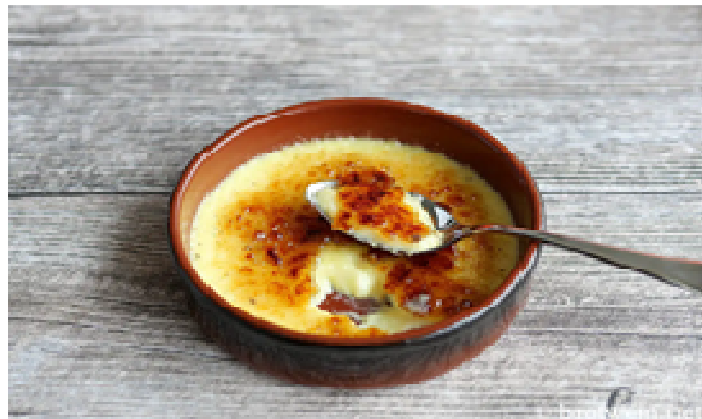
HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Geschmolzene Nougat-Topfenknödel, gebratene Chiquita,
hausgemachtem Bananeneis 14.00

Walnußeis mit lauwarmem & bestem Hägemark von unserer
Frau Rösch mit Sahne 9.50

Creme Brulee mit hausgemachtem Sauerrahmeis 10.00

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 5.50



Tipp zum Dessert: 2021 Sauvignon Blanc Sweetheard, Q.b.A.
Weingut Zeter, Pfalz 5cl 6.-