

Frühling

Suppen



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle * Familie Mast

	Schwäbische Flädlesuppe	3,80
	Tomatencremesuppe mit Sahne	4,80
❁	Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Chillifäden	5,40



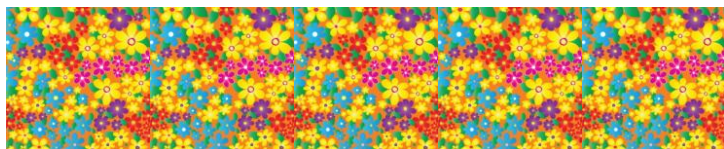
Salatvariationen

❁	Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren, Schafskäse, Wildkräutern und Croutons	13,80
	„Steirischer Salat“ – panierte Putenbruststreifen auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl	14,80

Zu unseren Salaten servieren wir eine Brotauswahl.

Vegetarisch

❁	Hausgemachte Spinat-Kartoffel-Knödel mit Käse gratiniert, auf Frühlingsgemüse dazu knackige Salate	14,60
❁	Spargelmaultaschen mit geschmolzenen Tomaten, Bärlauch und Parmesan, dazu bunte Frühlingsalate	14,60



Wir kochen „wie damals“ und frisch für Sie! Daher können auch einzelne Allergene in unseren Speisen vorkommen. Bitte sprechen Sie mit uns, wir geben gerne Auskunft und können auch besondere Wünsche berücksichtigen!

Frühling



Spring

Schwäbische Spezialitäten



- ⇒ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse gratiniert, dazu bunte Salate 13,60
- ⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 9,80
- ⇒ Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalat 18,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, dazu feine Salate 16,40
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und bunten Salaten 19,70

und es gibt auch....

- „Frühlingsschnitzel“ von der Putenbrust mit frischem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauch und Käse gratiniert, dazu pommes-frites und ein bunter Salatteller 16,80
- ⇒ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 13,80

❁ *Diese Gerichte sind vegetarisch*

- ⇒ Diese Gerichte können Sie als kleine Portion bestellen - Preis auf Anfrage!





Frühling im Heidelbeerdorf

Unsere Heidelbeerdrinks

„Wilde Heidi“ (mit Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeerlikör mit Sekt



5,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade

4,80

Rumpsteak „Schwarzwald“ mit Kirschwassersahne
und Heidelbeeren, dazu knusprige Zapfenkroketten
und bunte Frühlingsalate

19,70

Gegrilltes Zanderfilet mit Heidelbeeren und Orangenfilets,
serviert mit Duftreis und feinen Salaten

19,80

„Frühlingserwachen“ – Putenmedaillons in Kokos gebacken,
serviert im Heidelbeer-Früchte-Garten, dazu Butterreis
und verschiedene Salate

16,70

Und als Dessert

Klein und fein – Eine Kugel Mövenpick Eis Vanille mit hausgemachtem
Heidelbeerkompott, Eierlikör und Sahne



5,80



Wir bieten Ihnen außergewöhnliche
Eiskreationen und andere Leckereien
für den kleinen Genuss nach einem
feinen Essen \Rightarrow fragen Sie uns!