

Frühling



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle * Familie Mast

Suppen

	Schwäbische Flädlesuppe	3,80
	Erbsencremesuppe mit Chillifäden	4,80
❁	Bärlauchcremesuppe mit Blüten	5,40



Wir servieren Ihnen gerne unsere
leckeren Suppen als Hauptgericht in

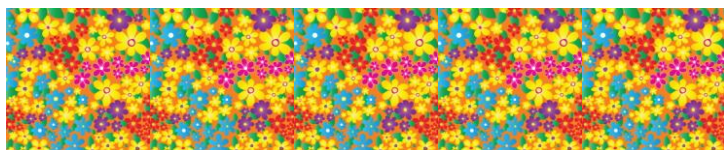
der großen Terrine mit Bauernbrot \Rightarrow Aufpreis 3,00

Vorspeisen

❁		Frühlingsalat
	mit frischem Spargel, Erdbeeren, Schafskäse, Wildkräutern und Croutons	9,80
	Gerne können Sie unsere Vorspeise auch als große Portion bestellen \Rightarrow	Aufpreis 4,00

Vegetarisch

❁	Spinat-Kartoffel-Knödel auf Frühlingsgemüse, serviert mit Reibkäse und einem knackigen Salat	12,80
❁	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 12,80
- ⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 9,80
- ⇒ Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalat 17,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Spätzle, dazu feine Salate 15,40
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und bunten Salaten 19,70

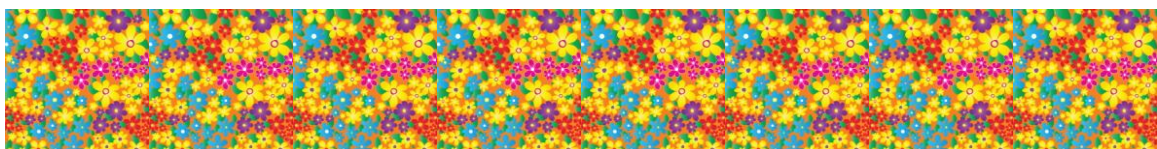
und es gibt auch....

„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 – weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage!*

- ⇒ 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

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

15,70



Schweinefilets vom Grill an Heidelbeer-Sahne-Soße,
dazu buntes Frühlingsgemüse und Röstitaler

16,40



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!