

Frühling



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle * Familie Mast

Suppen

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



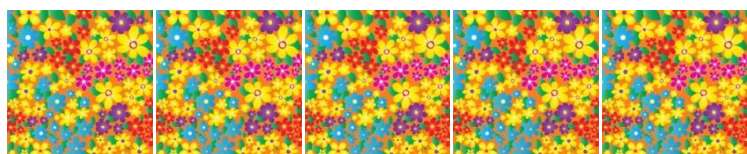
Salatvariationen

❁ Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren, Schafskäse, Wildkräutern und Croutons	14,80
„Steirischer Salat“ – panierte Putenbruststreifen auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl	14,80
„Fitness Salat“ – bunte Saisonsalate mit Rinderrückenstreifen in Bärlauch gebraten	15,90

Zu unseren Salaten servieren wir eine Brotauswahl.

Vegetarisch

❁ Hausgemachte Spinat-Kartoffel-Knödel mit Käse gratiniert, auf Frühlingsgemüse dazu knackige Salate	14,80
❁ Wiesenomelette mit buntem Frühlingsgemüse und Wildkräutern, dazu ein Saisonsalat	14,80



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 überbacken, 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 feinen Salaten 18,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, dazu knackige Salate 16,40
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Saisonsalaten 19,70

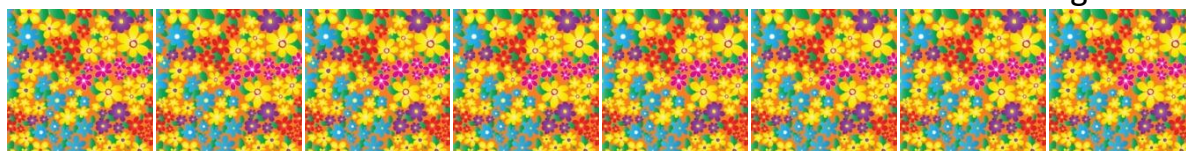
und es gibt auch....

- „Frühlingschnitzel“ von der Putenbrust mit frischem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauch und Käse gratiniert, dazu pommes-frites und ein bunter Salatteller 16,80
- ⇒ Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan und bunten Salaten 14,70
- ⇒ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 13,80

❁ *Diese Gerichte sind vegetarisch*

Vegan? Sie haben Ideen - wir können es kochen - fragen Sie

- ⇒ 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, knusprige Zapfenkroketten und bunte Frühlingsalate 21,70

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!

