

Frühling



Suppen

- | | |
|---|------|
| Schwäbische Flädlesuppe | 4,80 |
| Tomatencremesuppe mit Sahne | 4,80 |
| ❁ Bärlauchcremesuppe mit
Sahnehäubchen und Chillifäden | 5,90 |

♥
Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle * Familie Mast



Salate

- | | |
|--|-------|
| ❁ Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren,
Schafskäse, Wildkräutern und Croutons | 15,70 |
| „Steirischer Salat“ – panierte Putenbruststreifen auf
Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl | 15,90 |

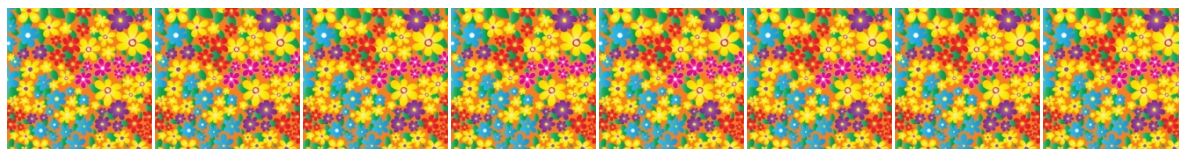
Zu unseren Salaten servieren wir eine Brotauswahl.

Burger Hotel Hirsch

- | | |
|---|-------|
| Knuspriges Burgerbrötchen mit Fleischküchle
(Rind & Schwein), Zwiebelringen, Käse, Knusperspeck,
Salatblatt und pikantem Dipp | 11,70 |
| Auf Wunsch: Pommes-frites zum Burger extra | 3,00 |

Vegetarisch

- | | |
|--|-------|
| ❁ Wiesenomelette mit buntem Frühlingsgemüse
und Wildkräutern, dazu Saisonsalate | 15,20 |
|--|-------|



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



Schwäbische Spezialitäten



- ➔ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse gratiniert, dazu bunte Salate 15,70
- ➔ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 12,40
- ➔ Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Frühlingsсалate 21,70
- ➔ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, dazu feine Salate 18,90
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und bunten Salaten 22,90

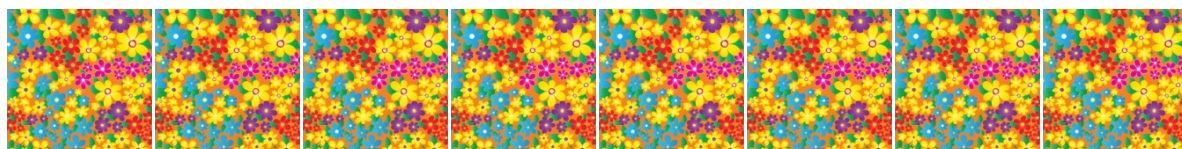
und es gibt auch....

„Frühlingschnitzel“ von der Putenbrust mit frischem Spargel, Kirschtomaten, Bärlauch und Käse gratiniert, dazu pommes-frites und ein bunter Salatteller 19,50

- ➔ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 15,70

❁ *Diese Gerichte sind vegetarisch*

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



Übrigens:

Wir kochen sehr gerne und sehr lecker für Sie! Sie können bei uns am Mittag, meist am Nachmittag (kleine Karte) und am Abend regional und saisonal gut essen.

Die **letzte** Bestellung für das Abendessen ist um **19.30 Uhr** möglich.



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle *Familie Mast
Tel: 07085-7261 * www.hirsch-enztal.de



Heidelbeerspezialitäten im Hotel Hirsch

Unsere Heidelbeerdrinks

„Wilde Heidi“ (mit Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeerlikör mit Sekt



6,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade

5,80

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

22,90

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

21,70

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

18,70

Und als Dessert

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

6,80



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

