

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant der Villa Hirzel Schwäbisch Gmünd. Freuen Sie sich auf besondere Genussmomente, kreiert von unserem Chefkoch Raimund Belstler und seinem Team. Es erwartet Sie eine traditionell-regionale Küche mit modernen Einflüssen, ergänzt um saisonale Köstlichkeiten. Für die Zubereitung verwenden wir ausschließlich frische und regionale Spitzenprodukte und selbstverständlich sind alle unsere Speisen hausgemacht.

Die Villa Hirzel, malerisch und zentral gelegen im Herzen des Rems-Parks Schwäbisch Gmünd, mit spannender Kombination aus Restaurant, Hotel, Bar, Veranstaltungssaal „Runder Salon“ und sonniger Rems-Terrasse, bietet vielfältige Möglichkeiten für Veranstaltungen, Feiern und Hochzeiten. Dabei begeistert sie mit einer modernen Ausstattung und vor allem mit ihrem eleganten Ambiente im Stil der „Goldenen 20er-Jahre“.

Das ehemalige Haus Hirzel erhielt seinen Namen im Jahr 1906 nach einem Umbau für den Fabrikanten Theodor Hirzel. Zu dieser Zeit entstanden in dem stattlichen Gebäude auch die vielen liebevollen Details wie die Treppe mit Traillengeländer und die Farbglasfenster im ersten Obergeschoss. Nach der aufwändigen Restaurierung und behutsamen Erweiterung des Hauptgebäudes im Zuge der Landesgartenschau 2014 erstrahlt die Villa Hirzel wieder im vollen Glanz.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und natürlich einen guten Appetit.

Ihr Team der Villa Hirzel



Aperitif

| | | |
|--|-----------|------------|
| Martini Bianco, D'Oro, extra Dry, Rosato, Rosso | 5 cl | 4,50 Euro |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange | | 5,90 Euro |
| Aperol Maracuja Spritz Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Limettensaft | | 5,90 Euro |
| Aperol Lemon Spritz Aperol, Bitter Lemon | | 5,90 Euro |
| Aperol Sparkling Apple Aperol, Apfelsaft, Soda, Limettensaft | | 5,90 Euro |
| Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze | | 6,50 Euro |
| Hendrick's Gin & Tonic | | 7,00 Euro |
| Campari Orange | | 6,50 Euro |
| Campari Soda | | 5,90 Euro |
| Campari Tonic | | 5,90 Euro |
| Campari Italian Raspberry | | 5,90 Euro |
| Lillet Blanc Lillet, Schweppes Wild Russian | | 6,00 Euro |
| Lillet Rougette Lillet rot, Bitter Lemon | | 6,00 Euro |
| Lillet Vive Lillet, Tonic Water, Minze | | 6,00 Euro |
| Pimm's Magic Pimm's, 7up, Minze | | 6,00 Euro |
| Pimm's No.1 Cup Pimm's, Ginger Ale, Minze | | 6,00 Euro |
| Ramazzotti Rosato Risa Ramazzotti Rosato, Ginger Ale, Ananassaft | | 6,00 Euro |
| Ramazzotti Rosato Brio Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Traubensaft | | 6,00 Euro |
| Ramazzotti Rosato Vento Ramazzotti Rosato, Rhabarbersaft, Soda | | 6,00 Euro |
| Proseccoschorle Prosecco, Mineralwasser, Limetten | | 6,00 Euro |
| | 0,11 | 0,751 |
| QVE Prosecco | 4,00 Euro | 26,00 Euro |
| Kessler Gold sec | 3,50 Euro | 22,00 Euro |
| Kessler Cabinet brut | 4,00 Euro | 26,00 Euro |
| Kessler Rosé brut | 4,00 Euro | 26,00 Euro |

Speisen

Suppen

Schaumsüppchen vom Bärlauch mit Croutons 4,90 Euro

Essenz von der Tomate und Lamm, mit Einlage 5,90 Euro

Vorspeisen

Kleiner Rohkostsalat mit Hausdressing 4,50 Euro

Großer Rohkostsalat mit Hausdressing 6,00 Euro

Ziegenkäse im Speckmantel an Feldsalat
mit Feigensenfdressing und Croutons 10,50 Euro

Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesanspäne 10,50 Euro

Hauptgerichte

Süßkartoffelgnocchi mit gegrilltem Gemüse, roten Peperoni
und Parmesan dazu Salat 12,80 Euro

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes und Salat 12,50 Euro

Stauferteller – Lende vom Schwein mit frischen Champignons und
Knusperspeck, feiner Rahmsöße, Spätzle und Salat 17,50 Euro

Fjord Forelle auf grünem Spargel dazu Kartoffelstampf mit Speck 19,50 Euro

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Maultäschle,
Bratkartoffeln und Salat 22,50 Euro



Maishähnchenbrust gefüllt mit Mango und Roquefort
auf Spinat-Cheddar-Soße, dazu Tagliatelle 17,50 Euro

Lamm-Careé auf Ratatouille an Thymianjus mit Maispolenta 23,50 Euro

Kalbsrückensteak mit Piemonteser Kruste auf gegrilltem Gemüse
dazu Süßkartoffelgnocchi und Salat 23,90 Euro

Desserts

Despresso – Kleine süße Versuchung mit einem Espresso 4,50 Euro

Tartufo mit frischen Früchten 5,90 Euro

Batida de Coco Cremé auf Ananas Carpaccio 6,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße 4,00 Euro

Pommes mit Ketchup 4,00 Euro

Kinderschnitzel mit Pommes oder Spätzle 6,00 Euro

*Allergiker-Speisekarte: Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.*



Getränke

Wasser

| | 0,25l | 0,5l | 0,75l |
|--------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Teinacher Gourmet still | 2,80 Euro | 4,80 Euro | 5,80 Euro |
| Teinacher Gourmet medium | 2,80 Euro | 4,80 Euro | 5,80 Euro |

Säfte

| | | 0,3l | 0,4l |
|--------------|--|-----------|-----------|
| Apfel | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Orange | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Johannisbeer | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Multivitamin | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Maracuja | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Sauerkirsch | | 3,10 Euro | 3,90 Euro |
| Saftschorle | | 2,90 Euro | 3,80 Euro |

Softgetränke

| | 0,2l | 0,3l | 0,4l |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Afri Cola | | 2,90 Euro | 3,80 Euro |
| Afri Cola ohne Zucker | | 2,90 Euro | 3,80 Euro |
| Bluna Orange | | 2,90 Euro | 3,80 Euro |
| Bluna Zitrone | | 2,90 Euro | 3,80 Euro |
| Bitter Lemon | 2,80 Euro | | |
| Ginger Ale | 2,80 Euro | | |
| Tonic Water | 2,80 Euro | | |

Eistee

| | | Glas |
|--------------------|--|-----------|
| Lemon Fresh | | 3,80 Euro |
| Refreshing Berries | | 3,80 Euro |



Biere

vom Fass

| | 0,3l | 0,5l |
|--------------|-------------|-------------|
| Becks Pils | 3,30 Euro | 3,80 Euro |
| Franziskaner | 3,30 Euro | 3,80 Euro |
| Löwenbrau | 3,30 Euro | 3,80 Euro |
| Radler | 3,30 Euro | 3,80 Euro |
| Russ | 3,30 Euro | 3,80 Euro |

aus der Flasche

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Franziskaner Kristall, Dunkel, Alkoholfrei | | 3,80 Euro |
| Becks | 3,30 Euro | |

Kaffeespezialitäten

| | |
|--------------------|-----------|
| Espresso | 1,90 Euro |
| Doppelter Espresso | 3,50 Euro |
| Tasse Kaffee | 2,50 Euro |
| Kännchen Kaffee | 4,50 Euro |
| Cappuccino | 2,90 Euro |
| Milchkaffee | 2,90 Euro |
| Latte Macchiato | 3,50 Euro |
| Eiskaffee | 4,50 Euro |

Ronnefeldt Tee

| | Glas |
|--|-------------|
| English Breakfast, Earl Grey, Sweet Berries, Hagebutte-Rose, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Bergkräuter, Green Dragon Morgentau | 2,30 Euro |



Digestif

| | 2 cl | 4 cl |
|------------------|-----------|-----------|
| Ramazotti | 3,50 Euro | 4,50 Euro |
| Averna | 3,50 Euro | 4,50 Euro |
| Fernet Branca | 3,50 Euro | 4,50 Euro |
| Jägermeister | 3,50 Euro | 4,50 Euro |
| Baileys | 3,50 Euro | 4,50 Euro |
| Molinari Sambuca | 3,50 Euro | 4,50 Euro |

Brände

| | 2 cl |
|------------------------------------|-----------|
| Frangelico | 3,50 Euro |
| Rum-Haselnusslikör | 3,50 Euro |
| Chilly Willy | 3,50 Euro |
| Willy Vanilly | 3,50 Euro |
| Gansloser Blutwurz | 4,00 Euro |
| Alde Gott Badischer Obstbrand | 3,50 Euro |
| Alde Gott Williams-Christ-Birne | 4,00 Euro |
| Villa Massari Grappa Veneta Bianca | 3,50 Euro |
| Apfel-Birne-Kümmel | 3,50 Euro |

