

# 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**

Schwäbische Flädlesuppe 4,00 Euro

Kresseschaumsuppe mit Brotchip 4,80 Euro

## **Vorspeisen**

Rohkostsalat mit Hausdressing 4,50 Euro

Trilogie vom Lachs mit Limetten-Tramezzinis 9,00 Euro

Ziegenkäse im Speckmantel mit Wildkräutern und Maronendressing 10,50 Euro

## **Hauptgerichte**

Ceasar Salad – Romanasalat, Brotwürfel, Parmesan, Kirschtomaten und gebratene Hähnchenbrust 11,50 Euro

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

Rindfleischstreifen mit Papaya in roter Kokos-Curry-Sauce mit Basmatireis und schwarzen Bohnen 17,00 Euro

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

Lachsfilet auf Bärlauchkruste mit Gemüsetagiatelle 18,00 Euro

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Maultäschle, Bratkartoffeln und Salat 22,00 Euro



## Für Steakliebhaber

Tournedos vom Rinderfilet (200g) mit Grillgemüse, Baked Potatoes und Kräuterbutter	26,00 Euro
Rib Eye vom Angusrind (350g) mit Grillgemüse, Baked Potatoes und Kräuterbutter	29,50 Euro

## Vesper

*Dazu servieren wir frisches Bauernbrot.*

Schweinskopfsülze mit frischem Bauernbrot	8,50 Euro
Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln	10,50 Euro
Wurstsalat	8,00 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler-Streifen	8,50 Euro
Bunter Käsesalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen	10,00 Euro

## Desserts

Despresso – Kleine süße Versuchung mit einem Espresso	4,50 Euro
Schmuckkästchen – Kleines Dessert nach Laune des Kochs	4,50 Euro
Hausgemachtes Kiwi-Buttermilch-Eis mit Basilikum	4,50 Euro
Hausgemachtes Kiwi-Buttermilch-Eis mit Basilikum und Sekt	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**

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
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**

	<b>Glas</b>
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

