



VILLA HIRZEL
HOTEL · RESTAURANT · BAR · SAAL

SPEISEKARTE

im Frühling

Genießermenü

Nur von Mittwoch bis Sonntag nur abends



BROT & BUTTER

Sauerteigauswahl von der Brotkruste Schwäbisch Gmünd

AMUSE: OCHSENSCHWANZ & LAUCH

SELLERIE & KAVIAR

WACHTEL & PASTINAKE

PULPO & FENCHEL

TAFELSPITZ & SPARGEL

ROTE BEETE & HIMBEERE

3 Gänge	_____	54,90 €
4 Gänge	_____	69,90 €
5 Gänge	_____	84,90 €

Passende Weinbegleitung	_____	0,11 7,90 € pro Glas
-------------------------	-------	-------------------------

Vegetarisches Menü auf Anfrage



A la Carte Vorgeschichten

UNSER SALAT

Kartoffel/ Karotte/ Gurke/ Tomate/ Blattsalat

6,90 €

PASTINAKE

Schaumsuppe/ Sauerteigbrot/ Pastinakenchips

8,90 €

LACHS

Geräucherte Lachs Praliné/ gebeizter Lachs/ Wirsing/ Dill

12,90 €

ROTE BEETE

Tatar/ Orange/ Cashew/ gelbe Beete

12,90 €

ZWIEBEL

Consommé/ Buchenpilze/ Ofenzwiebel

10,90 €



Hauptgang

BÄRLAUCH

Hausgemachte Tagliatelle/ Parmesan/ Trüffel

20,90 €

GRÜNER SPARGEL

Risotto/ Kräuter/ Parmesan/ Trüffel

20,90 €

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren/ Kartoffel

25,90 €

KALBSBACKE

Kartoffel/ Karotte/ Trüffeljus

29,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

DEUTSCHE FÄRSE

Maultasche/ zweierlei Zwiebel/ Spätzle/ Kalbsjus

29,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

CHAROLAIS RINDERFILET

Maultasche/ zweierlei Zwiebel/ Spätzle/ Kalbsjus

36,90 €

RINDERROULADE

Wilder Brokkoli/ Hefeknöpfe/ Karotte

29,90 €

RINDERFILET

Parmesan/ Spaghetti/ Portweinjus/ Trüffel

39,90 €

WOLFSBARSCH

Birne/ Sellerie/ Safran

32,90 €

SELLERIE

Rote Beete/ Haselnüsse/ Schnittlauch

19,90 €

STECKRÜBE

Pecorino/ Petersilie/ Thymian

15,90 €



Dessert

KAISERSCHMARREN (ZUBEREITUNG 15 MIN)

Vanille/ Rosine/ Birnen

10,90 €

RHABARBER TARTE

Mandel/ Vanille

8,90 €

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ (ZUBEREITUNG 15 MIN)

Tonkabohne/ Orange

9,90 €

HAUSGEMACHTES EIS

pro Kugel

3,00 €

HAUSGEMACHTES SORBET

pro Kugel

3,00 €