



VILLA HIRZEL
HOTEL · RESTAURANT · BAR · SAAL

Unsere
SPEISEKARTE
auf einen Blick



VILLA HIRZEL
HOTEL · RESTAURANT · BAR · SAAL

im Herbst

Genießermenü



Nur von Mittwoch bis Sonntag nur abends

AMUSE BOUCHE: FERMENTIERTES GEMÜSE

Radieschen/ Gurken/ Senfsaat/ Zitronengras/ Babygemüse

BROT & BUTTER

Dinkelbrot von der Brotkruste Schwäbisch Gmünd
dazu gesalzene Kürbisbutter, Creme vom fermentierten Knoblauch,
Schnittlauchöl und Knabbereien

GEFLÄMMTER KAISERGRANAT

Granny Smith/ Venere Reis/ Zitrone
19,90 €

ROTE BEETE RAVIOLI

Blauschimmelkäse/ Querrippe/ Herbsttrüffel
17,90 €

MAULTASCHE VOM HUMMER

Hummertatar/ Hummerbisque/ Zwiebel
35,90 €

ROSA REHRÜCKEN

Pilze/ Rosenkohl/ Waldbeeren
35,90 €

PRE DESSERT: KÜRBIS TARTE

KAROTTENKUCHEN

Vanille/ Cognac/ Mascarpone
13,90 €

3 Gänge	_____	69,90 €
4 Gänge	_____	79,90 €
5 Gänge	_____	99,90 €

Passende Weinbegleitung _____ 0,1l 8,90 €
pro Glas

Vegetarisches Menü auf Anfrage



Lassen Sie sich überraschen

GENIESSEN SIE UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

IN 3 GÄNGEN	59,90 €
IN 4 GÄNGEN	69,90 €
IN 5 GÄNGEN	89,90 €
IN 6 GÄNGEN	104,90 €

Passende Weinbegleitung
0,1l 8,90 € pro Glas

Sagen Sie uns einfach, auf was Sie verzichten
möchten oder was Sie besonders gern essen
möchten...

Wir berücksichtigen Ihre Wünsche, Allergien und
Unverträglichkeiten!



À la Carte Vorgeschichten

GEMISCHTER SALAT

Kartoffel/ Karotte/ Gurke/ Tomate/ Rettich / Blattsalat 6,90 €

VARIATION VOM KÜRBIS

Hokkaido/ Butternut/ Kürbiskern/ Champagneressig 12,90 €

ENTENCONSOMMÉ

Ravioli von der Ente/ eingelegte Pilze/ Preiselbeeren 15,90 €

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

Charolais Rinderfilet/ Schnittlauch/ Kapern/ Buttermilch 21,90 €

GELBE BEETE TATAR

Himbeer-Eis/ Schalotte/ Kartoffel 15,90 €

GEBEIZTER SAIBLING

Fenchel/ Zitrone/ Pak Choi 17,90 €

ROULADE VOM WIRSING

Linsen/ Meerrettich/ Wildkräuter 13,90 €



Hauptgang

SPAGHETTI MIT WALDPILZEN

Parmesan/ Herbsttrüffel/ Kräuter

23,90 €

KÜRBIS RISOTTO

Aquarello Risotto/ Hokkaido/ Muskat Kürbis/ Herbsttrüffel

23,90 €

WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale/ Drillingskartoffel/ Zitrone/ Preiselbeeren

26,90 €

ROSTBRATEN & ZWIEBEL

DEUTSCHE FÄRSE

32,90 €

CHAROLAIS RINDERFILET

37,90 €

geschmälzte Zwiebel/ frittierte Zwiebel/ Maultasche/ Spätzle/ Jus

SOUS-VIDE SHORTRIB

Sellerie/ Mangold/ Waldpilze

34,90 €

ROULADE VOM MAISHUHN

Rotkraut/ Semmelknödel/ pochierte Birne

29,90 €

RINDERFILET & SPAGHETTI

Parmesan/ Spaghetti/ Portweinjus/ Herbsttrüffel

39,90 €

ENTENBOLOGNESE

Pietro massi Calamarata nr. 25/ Tomate/ Rotkraut

35,90 €

HUMMERPASTA

Metido massi Fussiloni nr. 19/ Safran/ Tomate

44,90 €

KROSS GEBRATENER ZANDER

Zitronenrisotto/ Miesmuschel/ Schnittlauch

36,90 €



Dessert

KÜRBISCHEESECAKE

Muskatnusseis/ süßer Kürbis/ weiße Schokolade

10,90 €

BUCHTEL

Heidelbeere/ Vanille

10,90 €

KÄSEPLATTE

verschiedene Käsesorten aus der Region, dazu Sauerteigbrot

15,90 €

HAUSGEMACHTES EIS

pro Kugel

3,00 €

HAUSGEMACHTES SORBET

pro Kugel

3,00 €