



VILLA HIRZEL
HOTEL · RESTAURANT · BAR · SAAL

Unsere
SPEISEKARTE
auf einen Blick



VILLA HIRZEL
HOTEL · RESTAURANT · BAR · SAAL

im Winter

Genießermenü



Nur von Mittwoch bis Sonntag nur abends

AMUSE BOUCHE: CONFIERTER LAUCH

Langer Pfeffer/ Gurke/ Ingwer/ Hollandaise

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot von der Brotkruste Schwäbisch Gmünd
dazu geschlagene braune Butter, Creme von schwäbischen Alblinsen,
Schnittlauchöl und kleine Snacks

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

Chimichurri/ Spitzkohl/ Tomate
19,90 €

MAULTASCHE VOM OCHSENSCHWANZ

Rote Beete Consomé/ Shiitake/ Wintertrüffel
17,90 €

GEBRATENER ZANDER

Haselnuss/ Spinat/ Dijon Senf
35,90 €

SOUSVIDE GEGARTE ENTENBRUST

Blutorange/ Kürbis/ Vanille/ Rotkohljus
35,90 €

PRE DESSERT: BIRNENGRANITE

KAISERSCHMARREN

Orange/ Vanille/ weiße Schokolade
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



À la Carte Vorgeschichten

GEMISCHTER SALAT

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

WAN-TAN VON GESCHMORTEM LAUCH

Clementine/ Brunnenkresse/ Wasabi/ Erdnuss 13,90 €

GEGRILLTER OKTOPUS

Knoblauch-Focaccia/ Rettich/ Yuzu 17,90 €

GEBACKENE GELBE BEETE

Ricotta/ Walnuss/ Honig 15,90 €

SÜLZE VOM KALBSTAFELSPITZ

Wurzelgemüse/ Senfsaat/ Apfelessig/ Meerrettich 18,90 €

BLUMENKOHLSTEAK

Kichererbse/ Granatapfel/ Limette 14,90 €

SUPPE DER WOCHE

10,90 €

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

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



Hauptgang

ROTE BEETE GNOCCHI

Apfel/ Ziegenkäse/ Röstzwiebeln/ Wintertrüffel

23,90 €

GRÜNKOHL RISOTTO

Aquarello Risotto/ Birne/ Burrata/ Zitrone/ Wintertrüffel

23,90 €

WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale/ Drillingskartoffel/ Zitrone/ Preiselbeeren

26,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

DRY AGE VOM DEUTSCHEN RIND

33,90 €

CHAROLAIS RINDERFILET

37,90 €

geschmälzte Zwiebel/ frittierte Zwiebel/ Maultasche/ Spätzle/ Jus

SOUS-VIDE SHORTRIB

Schwarzwurzel/ Kartoffel/ Aprikose/ Schokolade

34,90 €

SAUERBRATEN VOM RIND

Karotte/ Birne/ Spinat/ Heidelbeere

29,90 €

RINDERFILET & SPAGHETTI

Wilder Brokkoli/ Balsamico/ Wintertrüffel

39,90 €

ENTENBOLOGNESE

Pietro massi Calamarata/ Tomate/ Rotkraut

35,90 €

HUMMERFUSSILONI

Metido massi Fussiloni/ Safran/ Estragon

44,90 €

GEBRATENER ZANDER

Rosenkohl/ Landspeck/ Petersilie/ Süßkartoffel

36,90 €

GEFÜLLTE BRUST VOM MAISHUHN

Kokos/ Erbsen/ Edamame/ Minze

29,90 €



Dessert

SCHOKOLADEN-TONKABOHNEN SOUFFLÉ

Orange/ Thymian/ Grand Marnier

12,90 €

PREISELBEERRAVIOLI

Vanille/ Mohn/ braune Butter

11,90 €

CREME BRÛLÉE VON DER ZITRONE

Zitrusfrüchte/ Joghurt/ Hafer

10,90 €

KÄSEPLATTE

verschiedene Käsesorten aus der Region, dazu Sauerteigbrot

15,90 €

HAUSGEMACHTES EIS

Schokolade, Vanille, Erdbeere
pro Kugel

3,00 €

HAUSGEMACHTES SORBET

Zitrone, Mango, Himbeere
pro Kugel

3,00 €