



# Hirschbachkeller

RESTAURANT

SPEISEKARTE



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

**Herzlich Willkommen im Restaurant Hirschbachkeller**  
der Klostergastronomie Herbrechtingen.

„Schwäbische Küche, modern interpretiert:  
gut-bürgerlich, kulinarisch-kreativ und regional-gesund“,  
so lautet Christopher Dannenmanns Küchenphilosophie.

Freuen Sie sich auf Kreationen mit frischen und saisonalen Zutaten aus der  
Region. Alle Gerichte werden mit einem sorgsamem Blick fürs Detail zubereitet.  
Zu kochen ohne Zusatzstoffe, dafür aber mit viel Muße,  
dass ist der Klostergastronomie höchstes Gebot.

Dies begründen auch unsere Lieferanten:



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen.



Hirschbachkeller  
RESTAURANT

## VORSPEISEN

---

### **Kleiner gemischter Salat**

mit Croûtons

4,00 €

### **Herbstsalat**

mit Kürbis und Quitte

7,50 €

### **Gebeizter Saibling**

mit Apfel-Linsensalat

7,90 €

### **Hausgeräucherte Entenbrust**

mit Salat von Kürbis und Quitte

8,90 €

### **Gebackener Ochsenschwanzstrudel**

mit Salatbouquet

9,90 €

## SUPPEN

---

### **Cremige Kürbissuppe**

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6,90 €

### **Essenz von Waldpilzen**

mit kleinen Ochsenschwanzmaultaschen

8,90 €



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

“

”

Eines der schönsten Dinge im Leben ist,  
dass wir regelmäßig unser Tun unterbrechen müssen  
um die ganze Aufmerksamkeit dem Essen  
widmen zu können.

– Luciano Pavarotti –



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

## VEGETARISCH

---

### **Kürbispaghetti**

mit Dinkelnudelfetzen, gerösteten Kürbiskernen  
und Nussbitterschaum

15,50 €

### **Apfel-Linsen-Walnussmaultaschen**

mit Rieslingschaum

16,50 €

## FISCH

---

### **Gebratener Zander**

auf Spitzkohl, mit Kartoffelpüree  
und Rieslingschaum

20,90 €

### **Hechtklößchen**

mit Spinat, Schlosskartoffeln  
und Flusskrebssauce

21,50 €



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

“

”

Frag nicht, warum gutes Essen so teuer ist.  
Frag, wieso Junk Food so billig ist.

– unbekannt –



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

## FLEISCH

---

### **Ochschwanzmaultaschen**

auf geschmorten Schwarzwurzeln,  
mit Thymianschaum

19,90 €

### **Unser Zwiebelrostbraten**

mit Schmorgemüse, dreierlei Zwiebeln,  
Spätzle und Spätburgundersauce

21,90 €

### **Rosa gebratene Entenbrust**

mit Kürbis-Quittengemüse  
und gerösteten Semmeltalern

23,90 €

### **Rosa gebratener Lammrücken**

auf Bohnengemüse, mit Kartoffelpüree

27,50 €

### **Das Beste vom Kalb**

rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries,  
mit Petersilienwurzeln, Williamskartoffeln  
und Nussbitterschaum

29,90 €



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

“

”

Als Koch bin ich weder (dein) ethischer  
noch (dein) Ernährungsberater.  
Ich bin in der Vergnügungsbranche.

– Anthony Bourdain –





**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

## DESSERT

---

### **Verschiedene hausgemachte Sorbets**

wahlweise mit Sekt aufgegossen

3,50 € / 6,90 €

### **Kleine Käseauswahl**

mit Fruchtsenf und Nussbrot

8,50 €

### **Bienenstich**

mit Honigsorbet

8,90 €

### **Fruchtige Aprikosen-Schokoladenschnitte**

mit Aprikosensorbet

8,90 €



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

# ENTDECKERMENÜ

## >> VEGETARISCH <<

---

### **Herbstsalat**

mit Kürbis und Quitte

### **Essenz von Waldpilzen**

### **Kürbispaghetti**

mit Dinkelnudelfetzen, gerösteten Kürbiskernen  
und Nussbitterschaum

### **Apfel-Linsen-Walnussmaultaschen**

mit Rieslingschaum

### **Bienenstich**

mit Honigsorbet

52,00 €



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

## ENTDECKERMENÜ

### >> FLEISCH <<

---

**Gebackener Ochsenschwanzstrudel**  
mit Salatbouquet

**Essenz von Waldpilzen**

**Hechtklößchen**  
mit Spinat, Schlosskartoffeln  
und Flusskrebssauce

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Kürbis-Quittengemüse  
und gerösteten Semmeltalern

**Bienenstich**  
mit Honigsorbet

65,00€



**Hirschbachkeller**  
RESTAURANT

**Klostergastronomie Herbrechtingen**

Restaurant | Catering | Biergarten

Inhaber Christopher Dannenmann . Eselsburger Straße 8 . 89542 Herbrechtingen  
Telefon 07324 131 99 54 . [info@klostergastronomie.info](mailto:info@klostergastronomie.info) . [www.klostergastronomie.info](http://www.klostergastronomie.info)  
Umsatzsteuer-ID DE306770870 . Steuer-Nr. 64236/10833