



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. Dies bestätigt durch unsere Mitgliedschaft bei „Schmeck
den Süden“. 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:



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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



Hirschbachkeller
RESTAURANT

>> V E G I – M E N Ü <<

Gefüllte Schmorkarotte

mit Pumpernickel, Kürbiskernen und Salat

Karotten – Ingwer – Suppe

mit Schnittlauch und Croûtons

Gebackener Sellerie & Lauch

mit Kartoffelsamtpüree und dunkler Gemüsesauce

Rote Beete Knödel

mit geröstetem Buchweizen

und Nussbitterschaum

Rote Beete . Schokolade . Marone

52,00 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

>> ENTDECKER - MENÜ <<

Confierter Saibling

mit Hirse, Feldsalat und Weißweinsauce

Karotten – Ingwer – Suppe

mit Schnittlauch und Croûtons

Pochierter Waller

mit bunter Winterbeete, geröstetem Buchweizen
und Sauce Hollandaise

Rosa gebratenes Kalbskotelett

mit Gemüse, Kartoffelerrine,
und Sauce Hollandaise

Quittenwindbeutel

mit weißer Schokolade und Salbeisorbet

69,00 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

VORSPESIEN

Kleiner gemischter Salat

mit Croûtons

4,00 €

Gefüllte Schmorkarotte

mit Pumpernickel, Kürbiskernen und Salat

8,50 €

Confierter Saibling

mit Hirse, Feldsalat und Weißweinsauce

8,90 €

Hühnerpraline

auf Wintergemüse und Pumpernickel

8,50 €

Rosa gebratenes Rehfilet

mit Birne und Chicorée

10,50 €

SUPPE

Karotten – Ingwer – Suppe

mit Schnittlauch und Croûtons

7,90 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

VEGETARISCH

Rote Beete Knödel

mit geröstetem Buchweizen und Nussbutterschaum

16,50 €

als Zwischengang 13,50 €

Gebackener Sellerie & Lauch

mit Kartoffelsamtpüree und dunkler Gemüsesauce

17,50 €

als Zwischengang 14,50 €

FISCH

Gaisburger Marsch

von Süßwasserfischen

19,90 €

als Zwischengang 16,90 €

Pochierter Waller

mit bunter Winterbeete, geröstetem Buchweizen

und Sauce Hollandaise

22,50 €

als Zwischengang 19,50 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

FLEISCH

Glasierte Hühnerbrust

mit Lauch, Kartoffelsamtpüree
und Weißweinschaum

19,90 €

Unser Zwiebelrostbraten

mit Schmorgemüse, dreierlei Zwiebeln,
Spätzle und Spätburgundersauce

21,90 €

Gebratenes Kalbsherz

mit Zwiebeln, Kartoffelsamtpüree
und Sherryessig-Soße

22,50 €

Rosa gebratenes Kalbskotelett

mit Gemüse, Kartoffelterrinen,
und Sauce Hollandaise

29,90 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

DESSERT

Hausgemachtes Sorbet

3,50 €

mit Sekt aufgegossen

6,90 €

Sorbet-Trilogie

6,90 €

Birnen – Crème Brûlée

mit Thymiansorbet

6,50 €

Rote Beete . Schokolade . Marone

8,90 €

Quittenwindbeutel

mit weißer Schokolade und Salbeisorbet

9,50 €



Hirschbachkeller
RESTAURANT

Klostergastronomie Herbrechtingen

Restaurant | Catering | Biergarten

Inhaber Christopher Dannenmann . Eselsburger Straße 8 . 89542 Herbrechtingen
Telefon 07324.131 99 54 . info@klostergastronomie.info . www.klostergastronomie.info

Umsatzsteuer-ID DE306770870 . Steuer-Nr. 64236/10833