

# Ganze KARTE AB 2016

Als Mitglied im GastroNet Herrenberg - einem Zusammenschluss namhafter Herrenberger Gastronomen - richten wir ein besonderes Augenmerk auf die Verwendung regionaler Produkte.



Kurze Wege garantieren Frische und eine verantwortungsvolle Ökobilanz. Der direkte Kontakt zum örtlichen Lieferanten bzw. Produzenten sorgt für höchstmögliche Transparenz.

Wenn Sie in unserer Karte diesem Zeichen begegnen, können Sie sicher sein, dass 80% der verwendeten Produkte aus der Region stammen:  
Das Beste aus dem Ländle auf Ihrem Teller!

Von diesen Lieferanten beziehen wir unsere regionalen Produkte:

Ein Allergieordner ist einsehbar an der Theke von unseren Standardgerichten!

Backwaren - Baier, Schüfer, Zander und Kohler

Schönbuchwildwürstle - Metzgerei Schill Herrenberg

Teigwaren - Hiller, Bondorf

Faire Trade - Hbg div. Früchte, Nüße, Kokos

Eier, Nudeln und Spargel - Hiller, Bondorf

Kaffee - hauseigen Hotel-Gasthof HASEN

Gäulinsen - Sessler Mühle, Renningen

Honig - aus Hochdorf

Kartoffeln - Sautter, Bondorf

Biere und Wasser - Brauerei Hochdorf

Salate und Früchte (regional und vom Bodensee)  
- Früchte Beßler, Nufringen  
- Rapp Bondorf

Unser Kalb- und Schweinefleisch kommt ausschließlich von QS-gekennzeichneten Höfen. Das bedeutet strenge Auflagen und Kontrollen bezüglich Herkunft, Zucht, tiergerechte Haltung, regionales Futter und Tiergesundheits-Checks.

Feldsalat und Karotten - Berner, Altdorf

Der damit verbundene Aufpreis rechnet sich in jedem Fall, denn so wird nicht nur die Region, sondern vor allem die Qualität gefördert und das ist Qualität, die man schmeckt!

Kraut - Seidel, Altdorf

Milchprodukte - Hirschburger, Ulm

Fisch - Forellenhof Rößle, Honau

Mehl - Unsöld, Gültsteiner Mühle

Einige Fleischprodukte - Schlachthof Gärtringen

*Haben Sie schon unseren aktuellen Veranstaltungskalender?  
Zahlreiche interessante Events warten auf Sie*

Wir haben an 364 Tagen im Jahr für Sie geöffnet. Speiseservice von 12:00 - 22:30 Uhr durchgehend. Restaurant bis 23.00 Uhr geöffnet!  
Große Karte von 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr! Kleine Karte ab 12.00 - 22.30 Uhr!  
Unsere Preise sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWSt und das Bedienungsgeld.

Die Lounge-Bar ist für Sie von Montag bis Samstag von 17.30 bis 1.00 Uhr nachts geöffnet.

Wir freuen uns, Sie an der Lounge-Bar begrüßen zu dürfen.

## Apéritif-Auswahl

PROSECCO CÁ SALINA		4,50
Glas KIR ROYAL		5,00
Glas PÊCHE ROYAL	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	5,00
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE		4,50
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE		5,00
CAMPARI <sup>1</sup>	4 cl	4,80
PASTIS 51 <sup>1</sup>	4 cl	6,50
HARVEYS BRISTOL CREAM	(Sherry) 5 cl	4,50
MARTINI	Bianco/Rosso/Dry/Doro <sup>1/3</sup> 5 cl	4,10
PORTWEIN	Royal Oporto Tawny 5 cl	4,40
PORTWEIN	Sandemann White Port 5 cl	5,00

## Drinks mit.....

APEROL SPRITZ <sup>1/7</sup>	0,2	5,00
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO	0,2	5,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	0,2	5,80
BACARDI COLA <sup>1/3/6</sup>	0,2	5,80
SOUTHERN COMFORT <sup>1</sup>	0,2	5,80
mit Ginger Ale <sup>1</sup>		
GIN TONIC <sup>7</sup>	0,2	5,80
RED LUXURY	0,2	5,50
Johannisbeersaft, Luxury, Prosecco und Limette		
POMMEAU aus Herrenberg	4 cl	5,30
Apfelaperitif		
PRUNEAU aus Herrenberg	4 cl	5,30
Zwetschgenaperitif		

## Drinks alternativ





VR - aus Herrenberg <sup>2</sup>	0,1	5,00
Der VR ist ein spritziges Getränk aus Verjus und rotem Traubensaft		
frischer APFEL-KAROTTENSAFT	0,2	4,50
frischer ORANGENSAFT	0,2	4,00
TOMATENSAFT	0,2	3,00
LUCKY DRIVER <i>alkoholfrei</i>	0,2	5,00
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup Grenadinesirup <sup>1</sup>		
HAPPY NIGHT <i>alkoholfrei</i>	0,2	6,00
Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup <sup>1</sup>		
SUNFIRE <i>alkoholfrei</i>	0,2	5,50
Maracujasaft, Grapefruitsaft, Grenadine <sup>1</sup>		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	3,20
Johannisbeersaft, VR <sup>2</sup> und Limette		

Fragen Sie auch nach unseren Monats-Cocktails  
- mit oder ohne Alkohol.  
In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus  
über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 koffeinhaltig, 7 chininhaltig, 8 enthält eine Phenylalaninquelle

## Zum Beginnen

### FEINE SUPPEN

Hausgemachte FLÄDLESUPPE	4,80	
Hausgemachte FESTTAGS-SUPPE mit Flädle, Grießklößle und Maultäschle	5,80	
KARTOFFEL-MEERRETTICH-APFEL-SUPPE mit Croûtons und Grüner Schaum	5,80	
TOMATENCREME-SUPPE mit Gin-Espuma	5,20	

### VORSPEISEN-AUSWAHL

BLATTSALAT-TELLER 4,80  
mit verschiedenen Blattsalaten  
und Gartenkräutern



*Ihr Dressing zur Wahl:*

- Hausdressing - cremig ohne Sahne
- Tomaten-Basilikum-Dressing
- Kräutervinaigrette mit Traubenkernöl

Gemischter SALAT-TELLER der SAISON 6,30  
mit diversen Rohkost Salatsorten



BUNTER BLATTSALAT garniert mit 8,50  
gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest,  
serviert mit Schinken-Chip, Wildpreiselbeeren  
und Croûtons an leichter Kräutervinaigrette  
Baguette



## Zwischengang oder Vorspeise

### LECKERES VORAB

VARIATION von EDLEN FISCHEN 9,80  
Fischterrinen von der Alb mit Mangochutney  
hausgeräucherter Donauwaller  
geräucherte Lachsforelle mit Ingwer  
Meerrettichschaum mit Preiselbeeren  
norwegische Dill-Senf-Honig-Sauce  
Salatgarnitur, Baguette, Butter und Zitrone



VEGETARISCHE MAULTASCHE 6,50  
auf Blattspinat, Tomatensauce  
garniert mit Gemüsestreifen und Schafskäse



HECKENGÄU VORSPEISE 7,80  
lauwarmer Linsensalat aus dem Gäu  
mit Schweinebäckle aus Gärtringen  
an leichter Pommery-Senfsauce  
Salatgarnitur und Baguette



SCAMPI-JAKOBSMUSCHELSPIEB 11,50  
vom Grill mit Tomatenwürfeln  
auf Rahmnudeln und frischen Kräutern

## leichte Küche

### VEGETARISCH GENIESSEN



In Butter gebratener KRÄUTERSEITLING 13,80  
serviert auf Rahmblattspinat, garniert mit  
lauwarmen Honig-Rosmarin-Schafskäsewürfeln,  
geröstetem Sesam und Leinsamen, Röstinchen



LUPINIEN-GESCHNETZELTES „VEGAN“ 16,00  
mit Champignons und Gemüsestreifen  
serviert im gerösteten Quinoaring  
mit Tomatencoulis



SCHLEMMERTELLER 14,50  
Gemüseteller garniert mit Kartoffelkrapfen  
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Grießnocken  
und Gemüserahmnudeln



### FISCH-GERICHTE & LEICHTE KÜCHE

Gebratenes KAP-SEE-HECHT-FILET vom Südlichen Atlantik 18,50  
an BÜHLER SAUCE, serviert auf sautierten Gemüsestreifen  
Petersilienkartoffeln



ZANDERFILET "ZUGER ART" - gedämpftes Filet an leichter 18,50  
Weißwein-Rahmsauce, garniert mit viel frischer Petersilie  
Gemüse und Trockenreis (Fisch kann auch gebraten werden)

BLATTSALATE an Tomaten-Basilikum-Dressing 15,50  
mit gebackenen CHAMPIGNONS und gebratener  
POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE; Baguette

## Bürgerliche Küche

### AUS DEM LÄNDLE



ZWIEBELROSTBRATEN  
mit Bratensauce, hausgemachte Spätzle 19,80



STUTTGARTER FILET-TELLER  
Schweinelendchen an frischer Champignon-  
Rahmsauce, Gemüse garnitur und Spätzle 17,30


SCHWEINEBÄCKLE aus dem GÄU  
an leichter Pommerysenfsauce mit  
Gäulinsengemüse und gefüllten Schupfnudeln 13,90



Damwild - das Fleisch  
für Feinschmecker !

Der Fettgehalt von 2,5 %  
ist um das 10 fache  
niedriger als Schweine-  
fleisch und nur halb so  
hoch wie Hühnerfleisch.  
Eiweiss- von 13,3 gr  
und 0,2 mg Vitamin-B2-  
Gehalt trägt Damwild  
heute ein wichtiger  
Bestandteil zur gesunder  
Ernährung bei.

### IMMER GUT

"HASEN" GESCHNETZELTES 15,80   
Geschnetzeltes Schweinefilet und Rindfleisch mit  
sautierten Kräuterseitlingen, Gemüsestreifen, getrock-  
neten Tomatenstreifen, an edler Weisswein-Rahmsauce,  
serviert auf mit Käse überbackenem Nudelkranz



DAMWILDBRATEN an WILDPREISELBEER-SAUCE 18,50  
sautierte Kräuterseitlinge mit Croûtons,  
Honig-Orangenscheibe und Spätzle



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!

## Feinschmecker

### SCHLEMMERVORSCHLÄGE DER KÖCHE



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
mit Röstli

18,80



POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE  
in Butter gebraten, auf Rahmsauce,  
Gemüse garnitur und Nudeln

16,50

LAMMHAXEN mit CREMOLATA  
Sauce aus dem Schmortopf  
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

18,80



RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI"  
spezielle Saucenkomposition der Köche  
u.a. mit rosa Beeren, frischen Kräutern,  
Portweinglace und Hollandaise  
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

28,50



*Wünschen Sie statt der vorgeschlagenen Beilage  
Bratkartoffeln; Röstli oder Käsespätzle  
berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von € 1,50.*



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!



## Schwäbisches Heimat-Genuss-Menü



Geschmelzte Maultasche  
auf Blattspinat

\*\*\*

Duo von Rind & Schwein  
Zwiebelrostbrätle mit Jus  
Schweins-Bäckle aus dem Gäu  
an leichter Pommerysensauche  
mit Gäulinsengemüse  
gefüllten Schufpnudeln  
und Spätzle

\*\*\*

2 Apfelküchle mit Vanilleeis  
Zimtzucker und Sahnetupfer


mit einer Aperitifempfehlung aus der Monatskarte

Menüpreis € 36,50





Menü werden bis 20.30 Uhr angenommen



## Vesper- & Nachtschwärmer-Karte

von 12.00 bis 22.30 Uhr 

### VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	4,80	 <i>regional</i>
TOMATENCREME-SUPPE mit Gin-Espuma	5,20	 <i>regional</i>
BUNTER BLATTSALAT-TELLER verschiedene Blattsalate mit Dressing-Wahl	4,80	 <i>regional</i>
GEMISCHTER SALAT-TELLER der SAISON	6,30	 <i>regional</i>

### HAUPTGERICHTE

WURST-SALAT* mit Brot	8,00	 <i>regional</i>
WURST-SALAT* mit Käse, Salatgarnitur und Brot	9,00	 <i>regional</i>
GROSSER SALAT-TELLER garniert mit Käsestreifen, Tomaten, Ei und Kresse	9,50	 <i>regional</i>
Geräucherte SCHÖNBUCHWILDWÜRSTLE ** mit Gurken und Silberzwiebeln, Brot	7,80	 <i>regional</i>
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken, garniert mit Speck-Zwiebelschmelze, Tomatensauce	9,00	 <i>regional</i>
KÄSESPÄTZLE mit Speck und Zwiebeln	8,50	 <i>regional</i>
PANIERTES SCHNITZEL mit Pommes frites	10,50	
SCHNITZEL an CHAMPIGNON-SAUCE hausgemachte Spätzle	10,50	
Frische CHAMPIGNONS in RAHM auf Nudeln mit Sauce Mousseline und Käse überbacken	8,50	 <i>regional</i>
ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle	19,80	
ENTRECÔTE vom GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	19,80	
DAMWILDBRATEN an WILDPREISELBEER-SAUCE hausgemachte Spätzle	18,50	

\* mit Phosphat \*\* Nitritpöckelsalz

## Dessert - Karte

### DESSERTVARIATION "KLEIN & FEIN"

7,00

### CRÈME BRULÉE von der Tonkabohne

6,20

### YUZU-MOUSSE mit marinierter ANANAS und SCHOKOLADE

6,50

### MOUSSE au CHOCOLAT

mit Kaffeekrokant

Früchtegarnitur

6,00

### APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS

und Zimtzucker, Sahnetupfer

6,50

### APFELSTRUDEL mit Vanillesauce

und Schlagsahne

5,80

### VANILLE-EIS (2 Kugeln)

mit warmen HIMBEEREN, Sahnetupfer

6,50

### HAUSGEMACHTES MANGOSORBET

mit Himbeeren und Gin-Espuma

7,80

### Hasen-Hausröstungen

zum Mitnehmen!



### — ..... rund um die Bohne

Tasse ESPRESSO HAUSMISCHUNG<sup>6</sup> 2,50

Tasse ESPRESSO ITALIANO<sup>6</sup> 2,50

Tasse ESPRESSO KOFFEINFREI 2,50

Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI<sup>6</sup> 2,50

Tasse CAPPUCCINO<sup>6</sup> 3,00

Tasse CHOCIATTO<sup>6</sup> - Kaffee mit Schokolade 3,00

LATTE MACCHIATO<sup>6</sup> 3,00

MILCHKAFFEE<sup>6</sup> 3,00

IRISH COFFEE<sup>6</sup> 4 cl 8,00

Kaffee NORMANDIE<sup>6</sup> 2 cl (Calvados) 6,00

Kaffee MANAGER<sup>6</sup> 4 cl (Baileys) 8,00

Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI<sup>6</sup> 4 cl 8,00

Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ<sup>6</sup> (Rezept geheim) 6,00

Tasse heiße SCHOKOLADE mit Sahne 3,00

### — Spezereien - aus Nah & Fern —

Cognac Otard XO 4 cl 12,20

Wildkirsich Fassbind 2 cl 5,50

Kirsch aus Schwyz (Reichmuth) 2 cl 5,50

Theurer Bockbierschnäpse 2 cl 3,00

Zibärtele 2 cl 4,50

### — Spezereien-Medailengewinner —

Williams Christ 2 cl 5,50

Himbeere 2 cl 5,50

Mirabelle 2 cl 5,50

Apfel in Eiche 2 cl 5,50

Quitte 2 cl 5,50

### — Spitzen-Produkte - Urs Hecht - SCHWEIZ —

Jedes Jahr gehört er zu den Besten Schweizer Destillateuren



Kirsch Teresa im Barrique 2 cl 8,80

Vieille Williams im Barrique 2 cl 8,80

Vieille Prune im Barrique 2 cl 8,80

Vieille Pommes im Barrique 2 cl 8,80

Grappa Ticino Merlot im Barrique 2 cl 8,80