



LANDGASTHAUS  
**HIRSCH**  
MANOLZWEILER

SEIT 1629 EIN GARANT FÜR GASTLICHKEIT

Name + Adresse: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Abholung, am: \_\_\_\_\_ um : \_\_\_\_\_ Uhr

Bitte tragen Sie mich in Ihren Newsletter für Informationen ein. Unsere

Datenschutzrichtlinien finden Sie unter: [www.hirsch-manolzweiler.de](http://www.hirsch-manolzweiler.de)

***HIRSCH for home so einfach...Auspacken – Heiß machen ...***  
**nur in wenigen Minuten, ein frisches, leckeres Essen !**

Unsere Gerichte für: Wochenende KW 15	Abholpreis:	Anzahl der Portionen:
Hausgemachte Rinderroulade mit Spätzle und Kartoffelsalat	17.50	
Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle und Kartoffelsalat	19.50	
Eingemachtes Kalbfleisch mit Spargelstückchen und Butternudeln	19.50	
2 StückKräuterflädle mit 6 Stangen Spargel und Remstaler-Kochschinken gefüllt an einem Sösße mit Käse zum Überbacken	22.50	
<b><u>Vegetarisch: ohne Schinken</u></b>	18.50	
Leichte Panna cotta mit Erdbeer-Minzsalat	7.50	

Unser Menü für: Wochenende KW15	Abholpreis:	Anzahl der Portionen:
Spargelcremesüppchen mit Einlage	28.50	
Rinderroulade mit Spätzle und Kartoffelsalat		
Panna cotta mit Erdbeer-Minzsalat		

Unsere WEIN-Empfehlung :	Abholpreis:	Anzahl der Portionen:
Weingut Heid Steinmergel Riesling mit Sauvignon Blanc QbA	15.-	
Weingut Heid Lemberger, Gutswein QbA	15.-	
Weingut Maier Grauburgunder vom Stein QbA, trocken	20.-	
Weingut Klopfer Weißburgunder * tr. Dt. Qualitätswein	12.-	

Landgasthaus HIRSCH, Simone Waldenmaier, Kaiserstr. 8, 76350 Manolzweiler  
**Bestellungen bis 16.4.:** Tel: 07181 / 41515 Mobil: 0172 / 7264260 oder per APP!  
 E-Mail: [info@hirsch-manolzweiler.de](mailto:info@hirsch-manolzweiler.de) und solange Wochenvorrat reicht.  
**Abholung: am Freitag 16.4. 11-15 h oder am Samstag 17.4. 11 -15 h**



SEIT 1629 EIN GARANT FÜR GASTLICHKEIT



LANDGASTHAUS  
**HIRSCH**  
MANOLZWEILER

***HIRSCH for home so einfach...Auspacken – Heiß machen ...***

<b>Unser Eingewektes:</b>	Abholpreis:	Anzahl der Portionen:
0,5 l Bärlauchcremesüppchen mit Spargelstückchen im Weckglas	10.-	
250 g hausgemachte Spätzle vakuumiert	3.-	
500 g hausgemachte Spätzle vakuumiert	6.-	
1 kg Schwäbischer <b>HIRSCH</b> Kartoffelsalat in der Schüssel	14.-	
250 g verpackt	4.-	
500 g verpackt	8.-	
0,5 l Sven's Tafelspitzbrühe	5.-	
0,5 l Sven's Bratensauce aus Knochen	9.50	
0,5 l Sven's Rahmsauce aus Knochen	12.-	
0,5 l Sven's Michkalbskutteln weiß-sauer mit Spargel und grobem Senf	12.-	

**WIR sagen herzlichst DANK für Ihre Bestellung in kulinarischer Vorfreude bis zum Wiedersehen!  
Ab sofort berechnen wir Pfand auf alle Gläser oder Geschirrtteile: 3.50 je**

**Abholung: am Freitag 16.4. 11-15 h oder am Samstag 17.4. 11 -15 h**

