

Hirschgarten

MANOLZWEILER

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Klassiker [11, 14, 17] mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Schnittlauch	8,50 €
Vegetarisch/ Vegan [14, 17] mit allerlei Gemüse	9,50 €
Süßer [8, 14, 17] mit Apfelspalten, Rosinen, Schmand, Zimt und Zucker	8,50 €

BIERGARTEN-KLASSIKER

Tellerschnitzel vom Schwein [14, 15, 17, 19, 20] in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat	12,00 €
Vesper-Rostbraten [19, 20] von der Färse, mit Jus und Röstzwiebeln	16,00 €

WÜRSTLE

Feine, helle Kalbsbratwürste [19, 20] vom Grill mit Soße und Kartoffelsalat	8,50 €
Curry-Wurst "Special" [1, 4, 5, 19, 20] mit Svens Spezialsoße und Pommes frites	9,50 €

SALATE

Fitness-Salat [14, 17, 19, 20] knackiger Blattsalat mit Champignons, Radiesle, Paprika, Tomate und Gurke serviert mit Kräuterdip, wahlweise dazu:	9,50 €
Zanderknusperle [14, 15, 16]	5,00 €

KALTES

Wurstsalat "HIRSCH" [5, 11, 19, 20] mit frischer hausmacher Schinkenwurst, Schwarzwurst, Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Radiesle	9,00 €
Obatzder vom Brie mit Butter, Frischkäse, Paprika und roten Zwiebeln	8,00 €

Zu allen Gerichten unser hausgemachtes Holzofenbrot

Unser Tagesschmankerl/Empfehlungen
stehen zusätzlich auf unserer Tafel

VEGETARISCHES

Gebackene Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Sauerrahm [14, 15, 17, 19, 20] in der Pfanne serviert mit Blattsalaten	8,50 €
--	--------

BEILAGEN

Pommes frites	3,50 €
Kartoffelsalat [19, 20]	4,00 €
Bunte Blattsalate [17, 19, 20]	4,00 €

SÜSS-SPEISEN

Panna cotta im Weckglas [17] mit Remstaler Beeren und Himbeermark	6,50 €
Eiskaffee [3, 7, 12, 15, 17]	6,00 €
Kuchen [14, 15, 17, 18] je nach Tagesangebot auf unserer Tafel	3,00 €
mit Sahne [17]	1,00 €

Hirsch for home

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Kaffeehäfele	5,00 €
HIRSCH-Bierkrug	6,00 €
Unser hausgemachtes Holzofenbrot	4,00 €/kg

Allergene/Zusatzstoffe



- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Ascorbinsäure
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) mit Säuerungsmittel
- 8) geschwefelt
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Phosphat
- 12) mit Milcheiweiß

- 13) mit Aroma
- 14) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon)
- 15) Eier
- 16) Fisch
- 17) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 18) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- 19) Sellerie
- 20) Senf
- 21) Sesamsamen
- 22) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 ml/l
- 23) Alkohol
- 24) Schokolade/Kakao