

SPEISEN

UNSERE APERITIFS

| | |
|---|------|
| Secco Rosé, Dt. Perlwein Collegium Wirtemberg | 5.50 |
| HIRSCH „Hugo“ Holunderbeerensirup gespritzt mit Secco Rosé | 6.50 |
| Alkoholfreier Trauben Secco, Collegium Wirtemberg | 5.- |

AUS DEM SUPPENTOPF

| | |
|--|-------|
| Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Kalbfleischmaultäschle, Zwiebele, Schnittlauch | 8.00 |
| Cappuccino vom Hokaidokürbis mit asiatischen Aromen, Kürbisravioli, Kernöl, geröstete Kerne | 10.00 |

VORAB oder ZWISCHENDURCH

| | |
|--|-------|
| Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade | 17.50 |
| Sven's Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Pinienkerne, Lauchzwiebel, toskanischem Olivenöl, gerösteten Gambas | 18.50 |

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

Edition Waldenmaier Weissweincuveé (Riesling, Weissb., Kerner)
Dtscher Qualitätswein trocken, Weingut J. Ellwanger 0,75l 29.- // 2dl 9.50
2020 325 n.n. Weisswein Cuvée (Weissburgunder, Chardonnay) 0,75l 26.- // 2 dl 8.50
Dt. Qualitätswein trocken, Collegium Wirtemberg

HIRSCH BÍB- Menü

Cappuccino vom Hokaidokürbis mit asiatischen Aromen,
Kürbisravioli, Kernöl, geröstete Kerne

~~~

Rehschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf cremigem  
Steinpilzrisotto

~~~

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Mangosorbet

Menü p. P. EURO 35.-

WILD AUF WILD - aus der eigenen Jagd

Rehschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken gebraten
auf cremigem Steinpilzrisotto 28.-

MAL WAS ANDERES

Geschnetzelte Kalbsniere mit Knoblauch und Pommerysenf gebraten,
glacierten Gemüsen und Fettuccine 25.-

Rosa gebratene Rinderfiletwürfel mit allerlei heimischen Waldpilzen,
glacierten Gemüsen, Spätzle 27.-

IMMER GUT und KLASSISCH

Hirsch -Zwiebelrostbraten 200 gr. von der Färse
- mit geschmelzten Zwiebeln, Jus und Holzofenbrot 22.-
- 250gr. von der Hochrippe mit Fettrand und durchwachsen 26.-

ADD ON:

- mit Beilage Ihrer Wahl (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites) 4.50
- mit Beilagen Salat 5.50

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an
Champignonrahm mit rosa Pfeffer garniert dazu geschabte Spätzle 18.-

Rahmschnitzel mit Cremechampignons und Spätzle
-vom Schwein 14-
-vom Kalb 19.50

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Zitronensäcke

-vom Schwein 16.-
- vom Kalb 22.-

ADD ON:

- mit Champignonrahm 3.50
- mit Beilagensalat 5.50
- mit Beilage Ihrer Wahl (Spätzle, Röstkartoffeln, Pommes-frites) 4.50

AUSM FLUSS

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit cremigem Steinpilzrisotto 28.50

VEGETARISCH

Steinpilzrahmnudeln mit Parmesan und Blattsalaten 18.50

LAKTOSE und GLUTENFREI

Wahlweise:

- Kross gebratenes Zanderfilet
- Filetsteak vom Weiderrind
auf Kartoffel-Artischockenragout und gebratene Steinpilze, Kernöl 30.50

-Alle Gerichte gern kleiner abzüglich 3.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

Edition Waldenmaier Rotweincuvée (Dornfelder, Zweigelt, Lemberger, Trollinger)

Dtscher Qualitätswein trocken, Weingut J. Ellwanger 0,75l 32.- // 2dl 10.50

2020 257 n.n. Rotwein Cuvée (Merlot, Spätburgunder) 0,75l 26.- // 2 dl 8.50

Dt. Qualitätswein trocken, Collegium Württemberg

2020 406 n.n. Roséwein Cuvée (Merlot, St. Laurent), 0,75l 26.- // 2 dl 8.50

Dt. Qualitätswein trocken, Collegium Württemberg



HÜPFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Passionsfrucht Crème Brûlée Crème Brûlée mit Mangosorbet 10.-

Panna Cotta mit Remstaler Beerenallerlei 9.50

Zwetschgenröster mit sardischem Pistazieneis 10.-

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 3.50