

SPEISEN

UNSERE APERITIFS

Chardonnay Sekt Exquisitabfüllung **HIRSCH** 5.50

HIRSCH „Hugo“ Holunderbeerensirup gespritzt mit Rosé Sekt 7.50

Alkoholfreier Trauben Secco, Collegium Wirtemberg 5.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten
Gänsekleinmaultäschle, Zwiebele, Schnittlauch 8.50

Cappuccino von Südtiroler Marone mit Trüffelravioli,
gehobelten Herbsttrüffeln 12.50

VORAB oder ZWISCHENDURCH

Gebackenes Briesle mit Kartoffel-Endiviensalat,
hausgemachter Remoulade 18.50

Remstaler Freilandackersalat mit gebratener französischer
Blutwurst, Mangochutney 15.50

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

Weissburgunder Steingruble, trocken Dt. Qualitätsweinklopfer, Großheppach
0,75l 26.- // 0,25l 8.50

Cabernet Blanc, Symphonie, QbA, trocken 0,75l 28.- // 0,25l 9.50

Weingut Doreas, Grunbach

HIRSCH BIB- Menü

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten
Gänsekleinmaultäschle, Zwiebele, Schnittlauch

~~~

Rehfleischküchle an Preiselbeer-Pfefferrahm und Spätzle

~~~

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis

Menü p. P. EURO 35.-

MAL WAS ANDERES

Saure Kalbsnieren mit Gürkchen und Pommerysenf, Röstkartoffel	18.50
Rehfleischküchle an Preißeelbeer-Pfefferrahm, Spätzle	16.50
Geschmorte Ochsenbäckle an kräftiger Rotweinsöße, Spätzle	20.50
zu den Gerichten empfehlen wir unseren Kartoffel-Endiviensalat	5.50

VON DER HAFERMASTGANS

Knuspriger Gänsebraten frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Cranberries & glacierte Maronen	30.-
--	------

add on:

- mit Beilage Ihrer Wahl (Kartoffelknödel, Spätzle)	4.50
- Apfelrotkohl extra	4.50
- Kartoffelsalat	4.50

IMMER GUT und KLASSISCH

Zwiebelrostbraten „HIRSCH“ 200 gr. von der Färs

- 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

VEGETARISCH

Quadronen mit Maronen und Honig gefüllt, gebratenen Herbsttrompeten, geriebener Parmesan 18.50

LAKTOSE und GLUTENFREI

Wahlweise:

- Kross gebratenes Zanderfilet
- rosa gebratenes Hirschrückensteak
auf Kartoffel-Wirsingragout, gebratenen Herbsttrompeten, Kernöl 30.50

-Alle Gerichte gern kleiner abzüglich 3.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

Edition Waldenmaier Rotweincuveé (Dornfelder, Zweigelt, Lemberger, Trollinger)
Dtscher Qualitätswein trocken, Weingut J. Ellwanger 0,75l 32.- // 2dl 10.50

Lemberger, trocken Dt. Qualitätswein Weingut Klopfer, Großheppach 0,75l 24.- // 0,25l 8.-

Spätburgunder "Sophia" QbA, trocken 0,75l 32.- // 0,25l 12.-
Weingut Aufricht, Meeersburg



HÜPFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis 12.-
Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanilleeis, Sahne 10.-
Walnußeis mit lauwarmem Hägemark von der Frau Rösch, Sahne 8.50
1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 3.50