

HUGO
mit Chardonnay Sekt
Holundersirup, Soda, Minze und Limette
€ 5,80



SUPPEN

- Kraftbrühe** mit Flädle oder Markklößchen € 5,00
- Kraftbrühe** mit Geflügelklößchen € 5,80
- Rahmsuppe** von frischem Stangenspargel € 6,80
- Karotten- Ingwerrahmsuppe**
mit gegrillter Garnele € 7,50



VORSPEISEN & SALATE

- Bunte Salate** der Saison ⁵ € 5,20
- Wildkräutersalat in Preiselbeeressig-
dressing mit gratiniertem Ziegenkäse** ⁵ € 11,80
- Carpaccio vom Rind**
an Salatbouquet mit Parmesan € 12,80
- Gambas in Sauce provenzial**
mit Baguette € 13,80
- Trilogie vom Fisch mit gegrillter**
Jakobsmuschel und Garnelenspieß auf
Ananas- Mango-Chutney und Räucherlachs
an Dillsenfauce und Salatbouquet ^{1,4,5} € 14,80



ALLERGENE

Da in unserem Restaurant alle Speisen täglich frisch zubereitet werden können wir auf fast jedes Problem eingehen.

Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal.

Eine Karte in welcher die Allergene aufgeführt sind liegt für Sie bereit.

Sprüche der Woche

Wer nicht genießen kann,
wird ungenießbar.

Pêche Royale

Pfirsichlikör- mit Sekt aufgegossen

€ 5,80



UNSER MENUE

**Wildkräutersalat
in Preiselbeeressig dressing
mit gratiniertem Ziegenkäse**

Rahmsuppe von frischem Spargel

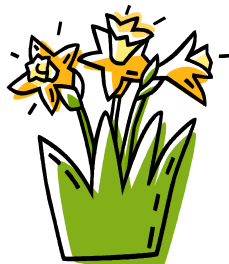
**Schweinemedallions mit
frischen Champignons, Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle**

**Hausgemachtes Nougatparfait
mit frischen Erdbeeren**

4-Gang- € 37,50

3-Gang – ohne Suppe € 32,50

3-Gang – ohne Salat € 29,50



WEINEMPFEHLUNG

2017 er
CHAVIN - Weißwein Cuvée
mit Aromen von Holunder, Zitrone und
tropischen Früchten
Côtes de Gascogne
€ 6,80 0,25 l € 19,50 = 0,75l

HAUPTGERICHTE

Lendchenteller an Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller⁵ € 19,50

Schweinerückensteak ,Küchenchef ,
mit Tomaten grünem Pfeffer und
Raclettekäse überbacken, Pommes à part
und Salat⁵ € 18,50

Cordon-bleu vom Kalb
mit **Münsterkäse** gefüllt,
Marktgemüse und Pommes frites € 23,50

Kalbsnierle in Cognacrahm
mit **frischen** Champignons,
Kartoffel-Gemüserösti, Salat € 20,50

Rumpsteak vom Angus-Rind
mit **Kräuterbutter**
Pommes frites und Salat⁵ € 22,80

Schwäbischer Sauerbraten
mit Pfifferlingen Kartoffelklößen und
Feldsalat mit Speck^{1,4,5} € 19,80

Rinderzunge in Burgundersauce
mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle
und Salat € 19,80



WEINEMPFEHLUNG

2015 er
PARADISO- SCAIA Veneto Rosso
Italienischer Spitzenrotwein
0,25 l € 9,50

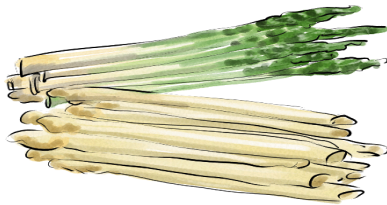


Zusatzstoffe die teilweise in den Speisen enthalten sind:

1 = Konservierungsstoff, 2 = Phosphat, 3= Geschmacksverstärker, 4 = Nitrat,
5 = Antioxidationsmittel, 6 Säuerungsmittel

CRODINO

Alkoholfreier Bitteraperitif
mit Maracujasaft
€ 4,80



FRISCHER SPARGEL

mit zerlassener Butter und Kartoffeln
€ 19,50

mit Schinkenvariationen,
Sauce Hollandaise und Kratzede
€ 24,50

SPARGELTELLER

mit Schnitzel ‚Wiener Art‘, Schwarzwälder
Schinken, Kratzede und Sauce Hollandaise
€ 23,50

dazu empfehlen wir

2016 er
Fritz Waßmer
Bad Krozingen
Sauvignon blanc trocken
€ 7,80 / 0,25 l € 22,50 / 0,75l



VEGETARISCH

Marktfrischer Gemüseteller
mit **Kartoffel-Gemüserösti**
und Kräuterchampignons € 16,50

Graupen-Gemüserisotto
mit Blattsalaten € 15,90



WILD, LAMM, GEFLUEGEL

Putensteak in Mango-Currysauce
mit Sesambanane, Mandelreis und Salat ⁵€ 17,90

Putenschnitzel ‚Wiener Art‘
mit Marktgemüse und Kroketten € 18,50

Wilderer Teller ‚Hirschgulasch‘
mit Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und Blattsalat mit
Speck, Kracherle ^{1,4,5} € 19,80

Lammfilet vom Grill rosa gebraten
an Thymianjus mit provenzalischem Gemüse
und Trüffelpüree € 24,50



VOM FISCH

Spaghetti mit gegrillten Garnelen,
provenzalischem Gemüse und
geräuchertem Tomatenpesto € 16,80

Schwarzwaldforelle ‚Müllerin Art‘
fangfrisch von der Forellenzucht Rösch

mit Petersilienkartoffeln und Salat ⁵ € 17,80

Flusszanderfilet in Mandelbutter,
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln € 19,80

Fischgrillteller
mit Garnelenspieß, Doradenfilet, Lachsschnitte
und Jakobsmuschel auf provenzalischem
Gemüse mit Rosmarinkartoffeln € 25,50



WEINEMPFEHLUNG

2016 er

Weingut Huber Gengenbach

Spätburgunder Rosé

Kabinett trocken

€ 21,00 / 0,75 l € 7,00 / 0,25 l

IM HIRSCH WOHLT DER GENUSS !

Ein wohltuender Ort der Begegnung, der Ruhe
und des guten Geschmacks.

Seit über einem halben Jahrhundert finden Menschen
hier ein wundervolles Stückchen Heimat – und all das
was der Seele gut tut.

Der HIRSCH steht für die Liebe zum Leben
und für den Genuss!

Köstliche Gerichte, erlesene Weine und
unwiderstehliche Desserts....

Treten Sie ein !
Bei uns kommt Heimat auf den Tisch:
Frisch, natürlich, unverwechselbar.
Erleben Sie unsere ideenreiche Küche und
lassen Sie sich verwöhnen.

Wir die Familie Armbruster und unser Team
legen wert darauf, dass Sie sich wohlfühlen,
denn Sie liebe Gäste sind es,
die den HIRSCHEN
zu etwas Besonderem machen !

Ob auf Geschäftsreise oder im Urlaub,
unsere komfortabel eingerichteten Zimmer sorgen für
einen erholsamen Aufenthalt.

ÖFFNUNGSZEITEN

DONNERSTAG-MONTAG
ab 17.00 Uhr geöffnet.

SONN –UND FIERTAGE
11.30 bis 14.30 & 17.00 bis 23.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch

ist unser Restaurant geschlossen