



## HIRSCH-QUALITÄT FÜR ZUHAUSE

Bestellungen unter 0711 44 13 00 / [info@hirsch-hotel.com](mailto:info@hirsch-hotel.com)

[www.hirsch-hotel.com](http://www.hirsch-hotel.com)

**Montag-Samstag 17-21 Uhr / Sonn- und Feiertag 11-14 Uhr**

**Cremesuppe** vom Württemberger Riesling mit Käsecroutons 5<sup>00</sup> €

**Maultäschle** in kräftiger Ochsenbouillon 5<sup>00</sup> €

**Bunter Salat** mit Rohkost- und Blattsalaten 5<sup>00</sup> €

**Bouquet von Blattsalaten** in Balsamicovinaigrette und Ziegenfrischkäse 7<sup>00</sup> €

**Hirsch-Burger** 13<sup>00</sup> €

mit zartem Hirschfleisch

in rauchiger Gin-Marinade, Kräuterseitlingen

im „Rusty“ Brötchen, Pommes frites

**Gratinierte Ricotta-Spinatknödel** mit Salbeibutter und roter Beete 12<sup>00</sup> €

**Bunte Salatplatte** an knusprig gebackenen Putenstreifen 12<sup>00</sup> €

**Hausgemachte schwäbische Maultaschen** dazu Kartoffel-Blattsalat 13<sup>00</sup> €

**Zwiebelrostbraten** an Trollinger Sauce und geschabten Butterspätzle 22<sup>00</sup> €

**Hirschragout** in Wacholderrahmsoße mit Spätzle und Preiselbeeren 18<sup>00</sup> €

**Honauer Lachsforellenfilet** mit Mandelbutter und Kräuterkartoffeln 19<sup>00</sup> €

**Paniertes Schnitzel** vom Schwein mit Pommes frites 13<sup>00</sup> €

**Hirschsteak** mit Pflaumenkruste, Preiselbeeren und Semmelknödel 24<sup>00</sup> €

**Beilagen: Apfelrotkraut, Rahmwirsing, Kartoffelsalat** je 3<sup>00</sup> €



## Januar Special

### Herzhafte Familien-Schlemmerplatte

mit Zwiebelrostbraten, geschmorten Schweinebäckchen in Trollinger Sauce, paniertes Schweineschnitzel dazu bunter Rahmwirsing, Kartoffelgratin und Butterspätzle

**ab 3 Personen 59<sup>00</sup> €**

**jede weitere Person 18<sup>00</sup> €**

### Feinschmecker-Wildplatte

Gebratene Hirschsteaks mit Pflaumenkruste, Hirschragout in Gin-Wacholderrahmsauce, Wildschweinbraten dazu Apfelrotkraut, Semmel- und Kartoffelknödel

**ab 2 Personen 45<sup>00</sup> €**

**jede weitere Person 21<sup>00</sup> €**

### Gourmet-Fischplatte

gebratene Filets vom Honauer Saibling und der Lachsforelle, mit gegrillten Riesengarnelen an Safransauce, Wirsing-Karottengemüse und Kartoffelgratin

**ab 2 Personen 49<sup>00</sup> €**

**jede weitere Person 23<sup>00</sup> €**

### Abholung Ihrer Speisen wahlweise

im Chafing Dish € 50,- Pfand

oder einer Transportbox mit Blecheinsatz € 25.-

**Gerne können Sie auch Ihre eigenen Behälter mitbringen.**

### Dessert

Orangentiramisu im Weckglas 3<sup>00</sup> €

### Abholung:

**Montag-Samstag 17-21 Uhr / Sonn- und Feiertag 11-14 Uhr**