16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Liebe Gäste,

Genuss, Qualität und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle.

Gerade an Sonn- und Feiertagen möchten wir Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis bieten und dabei auch unserem Anspruch an Frische, Qualität und sorgfältige Zubereitung in vollem Umfang gerecht werden.

Aus diesem Grund haben wir uns bewusst für eine etwas kleinere Auswahl an Gerichten entschieden.

Diese ermöglicht es unserem Küchenteam, jedes Gericht mit der gewohnten Liebe zum Detail frisch zuzubereiten und gleichzeitig für einen angenehmen und reibungslosen Service mit angemessenen Wartezeiten zu sorgen.

Denn unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen, die gemeinsame Zeit genießen und sich auf die Qualität unserer Küche verlassen können.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihr Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Kauderer und das gesamte Team

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Suppen

Cremesüppchen vom Schönbuch Hokkaido 9,90
Kürbiscrunch I Kernöl

Maultäschle I Rinderkraftbrühe 9,50

Salate / Vorspeisen

Marktfrische Salate vom Büffet 12,90
Rohkostsalate I Blattsalate
hausgemachtes Dressings I Toppings

Kleine Salatbowle 7,90
Rohkostsalate I Blattsalate

Hausgeräucherte Entenbrust 18,90
Johannisbeergel I Feldsalat I gepickelter Kürbis

Gebratener Schönbucher Ziegenkäse 15,90
marinierte Alblinsen I Kräutersalat
Kürbischutney I Baguette

Saisonaler Genuss

Zartrosa gebratene Entenbrust 42,90
Orangen- Pfeffersoße I glasierte Maronen
Filderblaukraut I Kräuterschupfnudeln

Hirschragout I Wacholdersößle 29,90
Preiselbeeren I Filderblaukraut I Butterspätzle

Sauerbraten vom Reh 27,90
Sauerrahmsößle I Wurzelgemüse I Semmelknödel

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Menüempfehlung 39^{90}

Kräuterflädle I Rinderkraftbrühe

***

Sauerbraten vom Reh
Sauerrahmsößle I Semmelknödel

***

Zwetschgenragout I Walnusseis

Hauptgerichte

Ruiter Zwiebelrostbraten I Trollingersauce	*180g*	31^{90}
zweierlei Zwiebeln I Maultäschle I Spätzle	*250g*	36^{90}
Honauer Lachsforellenfilet Zitronen- Buttersoße I Blattspinat I Kräuterkartoffeln		32^{90}
Wiener Schnitzel I Kalbsrücken Preiselbeeren I Pommes Frites		33^{90}
Ruiter Fleischmaultaschen Zwiebel-Speckschmelze / Kartoffelsalat / Blattsalate		19^{50}
Geschnetzelte Kalbsleber Sauerrahmsößle I Butterspätzle		26^{90}

Veganer Genuss

Curry von der Schönbucher Alblinse Spitzpaprika I geröstete Kichererbsen Süßkartoffeln I Sprossen I Chips	23^{90}

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Süßer Abschluss

Hausgemachtes Lebkuchenmousse 13,90
Aromatisierte Zwetschgen I Schokoladenerde
Walnusseis i Schlagrahm I Minze

Apfel -Crum brûlée 12,90
gebranntes Mandeleis I Minze I Gebäck

Walnusseis Eierlikör 8,90
Schlagsahne I Gebäck I Minze

Affogato 6,20
Esspresso I Vanilleeis

Winterlicher Genuss 5,90
im Wecklas serviert

Riesen Solo Kugel Eis 6,90
Fruchtgarnitur I Gebäck
Vanille I Schokolade I gebrannte Mandel I Walnuss

Riesen Solo Kugel Sorbet 7,90
Fruchtgarnitur I Gebäck
Passionsfrucht I Cassis I Zitrone

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.