16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Aperitif

Winterbirne Spritz 7,90
Birne I Vanille I Sekt I Soda I Rosmarin

Rosenzauber I Prisecco 6,90
Manufaktur Jörg Geiger

Suppen

Cremesüppchen vom Schönbuch Hokkaido 9,90
Kürbiscrunch I Kernöl

Maultäschle I Rinderkraftbrühe 9,50

Leicht & Lecker

Hausgeräucherte Entenbrust 18,90
Johannisbeergel I Feldsalat
gepickelter Filderkürbis I Baguette

Kross gebratenes Zanderfilet
Rieslingschaum I cremiges Rahmsauerkraut
Vorspeise 18,90 I Hauptgang 28,90

Hausgemachtes Kalbshackfleischküchle
schwäbischer Kartoffelsalat I Jus
Vorspeise 14,90 I Hauptgang 19,90

Gebratener Schönbucher Ziegenkäse
marinierte Alblinsen I Kräutersalat
Kürbischutney I Baguette
Vorspeise 15,90 I Hauptgang 22,90

Gartenfrische Salate

Kleine Salatbowle 7,90
Rohkostsalate I Blattsalate

Bunter Gartensalat 12,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Rohkost- und Blattsalaten
Sprossen I Baguette

dazu empfehlen wir

+gegrilltes Lachsforellenfilet 14,90

+180g Rumpsteak 18,90

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

16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Schwäbisches Know-how

Ruiter Zwiebelrostbraten
Trollingersoße I zweierlei Zwiebeln
Maultäschle I Spätzle
180g 31,90
250g 36,90

Cordon bleu vom Strohschwein 23,90
Denkendorfer Rohschinken I Bergkäse
Pommes Frites

Ruiter Fleischmaultaschen 19,50
Zwiebel-Speck-Schmelze
Kartoffelsalat I Blattsalat

Geschnetzelte Kalbsleber 26,90
Sauerrahmsößle I Spätzle

Honauer Lachsforellenfilets 32,90
Zitronen- Buttersoße
Blattspinat I Kräuterkartoffeln

Süßer Abschluss

Hausgemachtes Lebkuchenmousse 13,90
aromatisierte Zwetschgen I Schokoladenerde
Walnusseis I Schlagrahm

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

Walnusseis mit Eierlikör 8,90
Schlagsahne I Gebäck I Minze

Winterlicher Genuss 5,90
im Weckglas serviert

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

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

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

Saisonaler Genuss

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

Hirschragout 29,90
Wacholdersößle I Preiselbeeren
Filderblaukraut I Butterspätzle

Sauerbraten vom Reh 27,90
Sauerrahmsößle I Wurzelgemüse I Semmelknödel

Wiener Schnitzel I Kalbsrücken 33,90
Preiselbeeren I Kartoffel- und Feldsalat

Vegan & Vegetarisch

Käse- Spinatknödel 19,90
Salbeibutter I Wurzelgemüse
Kirschtomaten I würziger Bergkäse

Curry von der Schönbucher Alblinse 23,90
Spitzpaprika I Süßkartoffeln I geröstete Kichererbsen
Sprossen I Chips

"Burger-Special"

Beef-Burger 23,90
200g saftiges Rindfleisch I Rusty Burger
würziger Bergkäse I knuspriger Bacon I Gurken I rote Zwiebeln
Pommes Frites

Zur Einsicht der allergenen Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal