16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

MITTAG / ABEND **25./26./27.12.2026**

Weihnachtsmenü 4-Gang

Aperitif

Sekt Chardonnay brut Schloss Affaltrach
oder Prisecco alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger

Vorspeise

Hausgeräuchertes Filet von der Honauer Lachsforelle
Quiche vom Filder- Hokkaido I Ziegenkäse
Wildkräutersalat I Pflaumenvinaigrette I Chips

Suppe

Consommé vom Weiderind
Steinpilzklößchen

Hauptgang zur Wahl

Gebratener Hirschrücken und Ragout
Wacholdersoße I Filderblaukraut I Semmelknödel I Preiselbeeren

oder

Gegrilltes Skreifilet und Riesengarnele
Hummerschaum I marktfrisches Gemüse
Kartoffelgratin

oder

Zartrosa gebratenes Roastbeef
Pommery-Senfsoße I marktfrisches Gemüse
Kartoffelgratin

oder

Gebratene Entenbrust I Orangenjus
Filderblaukraut I Kartoffelgratin I Weintrauben

oder

Hausgemachte Käseknödel
Trüffelbutter I gegrillter Kürbis I Waldpilze I Affila Kresse

Dessert

Zwetschgencrumble I Sabayon
Cassissorbet I Mangomousse I gebackener Honig I Minze

16 04
RESTAURANT
im Hirsch Hotel

Menüpreise & wichtige Informationen

Reservierung:
0711-44 13 00 oder info@hirsch-hotel.com

Menüauswahl
Das 4-Gang-Menü ist verbindlich mit einer Getränkebegleitung.
Für den Hauptgang stehen fünf verschiedene Gerichte zur Auswahl.
Wir bitten Sie, uns Ihre Auswahl bereits im Voraus mitzuteilen.

99€ alkoholfreie Begleitung
105€ mit Weinbegleitung
(Wein, Bier, Softdrinks)
Die Pauschale ist gültig für 4 Stunden.

Kindermenü:
(bis einschließlich 10 Jahre)
3-Gang-Menü für 28€ pro Kind

Flädlesuppe

***

Schnitzel mit Pommes frites oder Spätzle und Soße

***

Gemischtes Eis

(Getränke werden nach Verbrauch berechnet.)

Stornierung und Ausfallpauschale:
Sollten reservierte Plätze kurzfristig nicht in Anspruch genommen werden,
berechnen wir eine Ausfallpauschale
in Höhe von 50€ pro Person.