

Speisekarte – Gasthaus Zum Hirschen



Gedeck

>tischweise serviert<

Baguette | Holzofenbrot á € 2,5
Grammelschmalz | Schnittlauch-Topfen
Kinder verrechnen wir nicht

Vorspeisen

- Kleiner Blattsalat** (j) (s) € 7,50
Kirschtomaten u. Radieschen
- Zwei geschmelzte Maultäschle** (j) (m) (e) (g) € 14,5
Kartoffelsalat | Radieschen
- Carpaccio vom Rind** (j) (m) (p) € 15,8
Parmesan | Rucola | Champignons | alter Balsamico
- Geschmelzte Blunz'n** (s) (j) € 16,5
Pfeffer-Marillen | Selleriepüree | Röstzwiebeln
- Kalbskopf & knuspriges Kalbsbries** (j) (n) (g) € 23,5
Strauchtomaten | Kopf-Rucola-Salat | Olivenbrotchips

Suppenküche

- Tafelspitzsuppe** (g) (e) (m) (s) € 6,80
Flädle oder Maultäschle | Schnittlauch
- Kürbisrahmsuppe** (m) (s) (p) € 9,50
Lauch & Egerlinge
- Bouillabaisse mit Edelfischen** € 16,5
Tomaten | Lauch | Rouille-Crostini (k) (f) (m) (p)

Hauptgerichte

- Zwei geschmelzte Maultaschen** € 16,5
Erdäpfelsalat | Röstzwiebeln | Radieschen
- Wiener Tafelspitz** (m) (s) (j) € 23,5
Wurzelgemüse | Apfel-Sahnekrenn | Rote Bete | Bratkartoffeln
- Wiener Schnitzel v. Kalb** klein € 21,5 | € 27,5
Erdäpfel-Gurkensalat | kalterührte Preiselbeeren (e) (m) (s) (g) (j)
- Schwäbischer Rostbraten & Rindfleischjus** € 29,5
Krautstrudel | Gemüsemelange | Spätzle vom Brett (g) (e) (s) (p)
- Kalbskotelette vom 800°C Beefer** 100 g € 17,5
- Das Kotelette servieren wir Ihnen mit:**
Pfeffer-Kirschjus | Buchweizen | Mark | Räuchersalz | Gemüsemelange
Zwiebelkompott | Bratkartoffeln | Pfifferlinge (a) (s) (j) (p)

Die Cuts sind sehr unterschiedlich in der Größe.
Große Cuts – servieren wir Ihnen gerne für zwei Personen - AP € 9,50
Unser Service informiert Sie über die verschiedenen Fleisch-Cuts
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Wildfang aus dem Meer

- Bretonischer Seeteufel & Gemüse à la Nizza** € 38,5
Rosmarinsauce | Zitronen-Spinat | Gnocchi (f) (m) (p) (s) (g)

Wochen - Menü

Sashimi von der schottischen Lachsforelle € 19,5
Miso | Limetten-Kohlrabi | Avocado | Radieschen
(f) (a)

Kürbisrahmsuppe mit Seeteufel (m) (s) (p) (f) € 13,5
Lauch & Egerlinge

Lammkarree „Gremolata“ mit Olivenöljus € 36,5
Auberginentomaten | Nussbutter-Spinat | cremige Polenta
(m) (s)

Topfenaufauf und Topfenschaum
Rahmeis von grünen Walnüssen | Marillen (e) (m) (g) (h) € 12,5

Menü in 3 Gängen | Suppe | HG | Dessert € 59

Menü in 3 Gängen | Vorspeise | HG | Dessert € 65

Menü komplett € 79

Veggie - Menü

Wildblumenkohl, Humus und Granatapfel € 16,5
Avocado | Joghurtdip | Jalapeno | Wassermelone
(a) (m) (e) (h)

Fagotelli mit Ricotta, Pfifferlingen & Salbei
Strauchtomaten | Parmesan (e) (m) (p) (g)
Vorspeise oder Zwischengang € 18,50

Gegrillter Lauch & zweierlei Bete € 21,5
Vollkorn-Cous Cous | Granny Smith | Walnüsse | Egerlinge
(m) (p) (s) (g)

Topfenaufauf und Topfenschaum
Rahmeis von grünen Walnüssen | Pfirsich (e) (m) (g) (h) € 12,5

Menü in 3 Gängen | Wildblumenkohl | HG | Dessert € 46

Menü in 3 Gängen | Gnocchi | HG | Dessert € 49

Menü in 4 Gängen € 62

Dessert

Sorbet >zwei Bolla< mit Mandelkrokant € 6,9
Beeren | Zitronensorbet (m) (g) (h) (e)

Rahmeis >zwei Bolla< mit Mandelkrokant € 7,5
Vanille | Schokoladen oder Walnusseis (m) (e) (g) (h)

6erlei Käseteller aus kleinen Manufakturen € 12,5
Birnenchutney | Feigensenf | Parisienne | Walnüsse (h) (m) (g)

Zitronensorbet € 12,9
Ingwerschaum (m) | kandierte Zitrone | Wildheidelbeeren

Espresso >Affogato< (m) (e) € 4,9
Vanillerahmeis

(g) glutenhaltiges Getreide (k) Krebstiere (e) Eier (f) Fisch

(a) Soja (m) Milch (h) Schalenfrüchte (Erdnüsse sind Hülsenfrüchte)

(s) Sellerie (j) Senf (n) Nitritpökelsalz (k) Sesam (s) Sulfite

(l) Lupinen (w) Weichtiere (p) Pilze

Gerne steht Ihnen unser Restaurant avui oder unsere Kochschule für Ihre individuelle Veranstaltung zur Verfügung!