



## Das beste Fleischhaus in der Region

Sehr geehrte liebe Gäste,

unsere Speisen werden für Sie frisch und schonend zubereitet. Deshalb empfehlen wir, die Wartezeit mit einem Appetit anregenden Aperitif zu überbrücken.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt und es hat Ihnen gefallen, dann würde es uns sehr freuen, wenn Sie unser Haus auch Ihren Freunden und Bekannten weiter empfehlen.

Wenn Sie unsere Speisen zu Hause genießen wollen, können Sie unseren Partyservice nutzen, den Sie von 10 bis 200 Personen in Anspruch nehmen können.

Unsere Grundregeln:

Wir verwenden nur frische Produkte von bester Qualität und möglichst regional. Konserven und Convenience Produkte sind hier nicht zu finden.

Die Saisongerichte sind ein wichtiger Bestandteil des Angebots. Wir legen großen Wert darauf, den Eigengeschmack der einzelnen Komponenten zu erhalten und besonders hervorzuheben.

Deshalb verzichten wir bewusst auf Geschmacksverstärker.

Falls Sie die Frische und Qualität der Waren sehen möchten, besuchen Sie die Küche und überzeugen Sie sich.

Unsere Spezialität ist, vom Guten jeweils das Besondere heraus zu stellen es miteinander zu kombinieren, um Ihnen den optimalen Genuss zu bieten.

Guten Appetit wünschen Chefin Sybille Ehlers, Küchenchef Ernst Haberzettel und das Team des Hirschen

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und heimischen Kräutern	4,40 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,90 €
Eingelegter Schafskäse mit griechischen Bergoliven, Peperoni, und sonnengetrockneten Tomaten.	8,80 €
Drei Garnelen (Malaysia o.Bangladesch) in Knoblauch-Chili Öl heiß serviert	12,50 €
Großer Salat mit Dressing nach Wahl	9,50 €
-mit Putenbruststreifen	12,90 €
Kleiner Salat mit Dressing nach Wahl	4,90 €
Baguette Korb, fünf Scheiben,	1,50 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## SALATDRESSINGS ZUR AUSWAHL

Alle Dressings werden in unserer Küche sorgfältig frisch für Sie zubereitet.

### Asiatisches Salatdressing

-verschiedene asiatische gesunde Zutaten auf Currybasis--auf der Basis von Eigelben von Geigers Hühnern

### Joghurt Dressing

-bester regionaler Joghurt, pikant gewürzt mit Kräutern und Zitrone

### Balsamico Dressing

--auf der Basis von Eigelben von Geigers Hühnern, gewürzt mit bestem Balsamico und Rotwein

Bei Bedarf fragen Sie das Personal bitte nach der Karte mit den vermerkten Allergenen.

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr geniessen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## HAUPTSPEISEN

Deftiges Champignonrahmschnitzel (Schwein) unpaniert dazu Spätzle	9,90 €
„Der Schwabenteller“ Schweinemedallions (Filet) auf Champignonrahmsauce dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln	17,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Spätzle mit Röstzwiebeln	19,90 €
„Münchner Schnitzel“ mit Senf und Meerrettich, in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln	15,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten, dazu Pommes Frites	12,90 €
Schwäbische Kässpätzchen mit Röstzwiebeln	8,90 €
Gemüseküchle mit Salatbeilage und Kräuterquark	9,90 €
Bengalisches Wokgemüse, dazu Basmati-Reis	10,90 €
- mit 3 Garnelen	17,90 €
- mit Putenbruststreifen	15,90 €
Wurstsalat	8,90 €
-als schweizer oder schwäbisch	9,90 €
Brotzeitbrettl	9,50 €
Hausmacher Teller-Sülze mit Bratkartoffeln	8,90 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## GRILL- UND STEAK-PARADE

Rinderhüftsteak „ A la Pimienta“ 250g sehr mager, ohne Fett und Mittelsehne dazu Pfeffer – Cognac Sauce, und Kartoffelkroketten.	19,90 €
Rinder Rib Eye Steak „La Pampas“ 250g von der Hochrippe, mit saftiger durchwachsener Marmorierung dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip	24,90 €
Rumpsteak „Amerikan“ 200g von dem vorderen Lendenteil geschnitten, mager mit kleinem Fett Rand, ohne Sehnen; dazu Kräuterbutter, Pfannengemüse und Ofenkartoffel	22,90 €
Truthahnsteak „Costa Rica“ 250g von der Brust geschnitten, ohne Fett, dazu Kräuterbutter, gegrillte Ananasscheibe und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip.	15,90 €
Rumpsteak „Surf & Turf“ 200g Rumpsteak mit drei gegrillten Knoblauchgarnelen dazu Grillkartoffel und Baguette	29,90 €
Lady´ s Steak 150 g Rumpsteak, dazu gemischter Salat mit Balsamico Dressing und Baguette	22,90 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr geniessen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## GRILL- UND STEAK-TELLER

Steakplatte „Argentina“ mind. 400g Fleisch vom Rindersteak, Roastbeef, Hüfte und Rib-Eye dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Pfannengemüse	38,90 €
„Der Grillteller“ ( mind. 300g ) vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites	18,90 €
Schweinerückensteak „Madagaskar“ in pikanter Cognac – Pfeffer Sauce, dazu Kartoffelkroketten	14,90 €

## BEILAGEN

Spätzle	3,00 €
Steakhouse Pommes	3,90 €
Kartoffelkroketten	3,90 €
Saisongemüse	4,50 €
Sauce extra 150ml	3,50 €
Beilagen Änderungen, wegen der Nerven des Chefs	1,50 €

## ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Heiße Liebe Vanille Eis mit heißen Himbeeren	6,60 €
Marillenknödel mit Zuckerbrösel	4,70 €
„Eismeerzauber“ Vanille Eis mit heißen Schattenmorellen und Sahne	6,60 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## FÜR DIE KLEINEN HIRSCHEN BIS 10 JAHRE

Glöckchen Spätzle mit Soße	3,50 €
Käptn Hook Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	5,90 €
Tick-Tack Chicken Nuggets <sup>1</sup> mit Pommes Frites	5,90 €
Glöckchen Spaghetti mit Tomatensauce	5,90 €
2 Wiener Würstchen mit Pommes Frites	6,90 €
1 Kugel Eis mit Schokosoße und Sahne	2,50 €

### **Guten Appetit wünschen Ernst, Sybille und das Hirsch Team**

Die Küche ist täglich geöffnet von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

und ab 17:30 Uhr bis mindestens 21.30 Uhr

Mittwoch mittags geschlossen

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





# GETRÄNKEKARTE

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Tasse	2,50 €
Haferl Kaffee	3,50 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato -Glas-	4,40 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Heiße italienische Schokolade -verschiedene Geschmacksrichtungen-	3,90 €
Portion Kaba	2,90 €
Tee (verschiedene Sorten) –Glas	2,90 €

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen







## KALTE GETRÄNKE

### Limonaden & Energy Drinks

Coca Cola <sup>4,7</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Fanta <sup>3,4</sup> , Mezzo Mix <sup>4,6,7</sup>	Glas 0,40 L 3,50 €
Eistee Zitrone oder Pfirsich <sup>4,3</sup>	Glas 0,40 L 3,50 €
Tonic Water <sup>4,8</sup>	Glas 0,20 L 2,90 €
Bitter Lemon <sup>3,8</sup>	Glas 0,20 L 2,60 €
Red Bull Energy Drink <sup>1,3,7</sup>	Dose 0,25 L 3,80 €

Adelholzener Gastro still oder perlend Flasche 0,75 L 4,80 €

Tafelwasser Glas 0,40 L 2,50 €

### Säfte & Nektare

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Rhabarber,

Grapefruit, Kirsch Glas 0,20 L 2,20 €

**Saft- & Nektarschorlen** Glas 0,40 L 3,50 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





Augustiner Bräu Pilsner

0,33 L 2,90 €

0,5 L 3,90 €



Augustiner Bräu Helles

0,5 L 3,10 €

1,0 L 5,50 €



Augustiner Bräu Edelstoff

0,5 L 3,30 €



Augustiner Bräu Dunkel

0,5 L 3,30 €



Augustiner Bräu Weizen

0,5 L 3,30 €



Erdinger Weizen leicht oder dunkel

0,5 L 3,30 €

Erdinger Weizen alkoholfrei

0,5 L 3,30 €

Radler, Russen, Cola Weizen

0,5 L 3,30 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## WEINE

Primitivo Rotwein Italien trocken	0,2 L	6,20 €
	Flasche 0,75 L	18,90 €
Bardolino Rotwein Italien trocken	0,2 L	5,20 €
	Flasche 0,75 L	15,80 €
Friedelsheimer Spätburgunder Rotwein halbtrocken	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Ruppertsberger Dornfelder Rotwein trocken	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Oberkircher Winzer Spätburgunder Rotwein trocken	0,2 L	5,20 €
	Flasche 1 Ltr.	22,90 €
Schick Weisenheim Spätburgunder Rotwein lieblich	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Trollinger mit Lemberger Rotwein halbtrocken	0,2 L	4,60 €
	Flasche 1 L	18,90 €
Schick Weisenheim Weißherbst lieblich oder trocken	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Kerner weiß trocken	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Thüngersheimer Silvaner -trockener weißer Frankenwein	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Kallstadter Grauburgunder -trockener Weißwein	0,2 L	4,90 €
	Flasche 1 Ltr.	19,90 €
Zimmermann Kallstadter -weisser Riesling trocken	0,2 L	4,20 €
	Flasche 1 Ltr.	17,90 €
Querci Antica Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC	0,2 L	5,10 €
	Flasche 0,75 L	15,90 €
Sekt Zimmermann Jahrgangssekt	0,1 L	3,50 €
	Flasche 0,75 L	19,90 €
Prosecco Jahrgang trocken	0,1 L	2,90 €
	Flasche 0,75 L	17,90 €
Weinschorlen rot oder weiß sauer	0,2 L	2,80 €
	0,5 L	5,50 €

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen





## APERITIF

Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	0,2 L	5,50 €
Sprizz Aperol, <sup>4</sup> Prosecco, Soda	0,2 L	5,50 €
Campari <sup>4</sup> Orange oder Gin Tonic	0,2,L	4,90 €
Martini auf Eis	5 cl	4,00 €
Rüscherl	4 cl	4,00 €
Jacky Cola oder Havana Cola <sup>4,7</sup>	4 cl / 0,2 l	5,90 €

## SPIRITUOSEN

Williams Birne	2 cl	3,50 €
Obstler vom Bodensee	2 cl	2,90 €
Grappa	2 cl	3,90 €
Edelbrände	2 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Bailey´s	2 cl	3,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,90 €
Asbach Uralt	2 cl	3,90 €
Gin diverse Brands	2 cl	3,50 €
Bacardi	2 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	4,50 €
Jack Daniels`s	4 cl	5,50 €

### Weitere Spirituosen auf Anfrage

Die speziellen saisonalen Kreationen von unserem Küchenchef Ernst Haberzettel auf der Wochenkarte können Sie ab 17:30 Uhr genießen.

Dienstag mittags immer verschiedene Schnitzelvariationen ab 5,90 €

Donnerstags mittags Steaks ab 9,90 €

Mittwoch mittags geschlossen

