



## 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.  
Mittwoch 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 Knusperhahn	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.  
Mittwoch 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

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.  
Mittwoch geschlossen





## HAUPTSPEISEN

Deftiges Champignonrahmschnitzel (Schwein) dazu Spätzle -kleine Portion	12,90 € 9,90 €
„Der Schwabenteller“ Schweinemedallions (Filet) auf Champignonrahmsauce dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln	17,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Spätzle mit Röstzwiebeln	19,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes Frites Seniorenportion	12,90 € 9,90 €
Schwäbische Kässpätzchen mit Röstzwiebeln -vegetarisch-	8,90 €
Gemüseküchle mit Salatbeilage -vegan-	9,90 €
Tiroler Speckbrot	8,90 €

## GRILL- UND STEAK-PARADE

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





Rumpsteak klassisch 300g von dem vorderen Lendenteil geschnitten, mager mit kleinem Fett Rand, ohne Sehnen, dazu Pfeffer-Cognac Sauce, Wedges und Sour Creme	29,90 €
Rumpsteak „Amerikan“ 200g von dem vorderen Lendenteil geschnitten, mager mit kleinem Fett Rand, ohne Sehnen; dazu Kräuterbutter, Pfannengemüse und Ofenkartoffel	22,90 €
Rumpsteak „Surf & Turf“ 200g Rumpsteak mit drei gegrillten Knoblauchgarnelen dazu Grillkartoffel und Baguette	29,90 €
150 g Rumpsteak, dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatbouquet	16,90 €
Rinder Rib Eye Steak „La Pampas“ 250g von der Hochrippe, mit saftiger durchwachsener Marmorierung dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip	24,90 €
Truthahnsteak „Costa Rica“ 250g von der Brust geschnitten, ohne Fett, dazu Kräuterbutter, gegrillte Ananas und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip.	15,90 €

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





„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	3,50 €
Steakhouse Pommes	3,90 €
Kartoffelkroketten	3,90 €
Saisongemüse	4,50 €
Sauce extra 100ml	2,50 €
Beilagen Änderungen, wegen der Nerven des Kochs	1,50 €

### ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

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

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





## FÜR DIE KLEINEN HIRSCHEN BIS 10 JAHRE

Glöckchen Spätzle mit Soße	4,90 €
Käptn Hook Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	5,90 €
Tick-Tack Chicken Nuggets <sup>1</sup> mit Pommes Frites	5,90 €
1 Kugel Eis mit Schokosoße und Sahne	2,50 €

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

## GETRÄNKEKARTE

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Tasse	2,50 €
--------------	--------

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





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.  
Mittwoch geschlossen





## KALTE GETRÄNKE

### Limonaden

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 €
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, 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.  
Mittwoch geschlossen





Augustiner Bräu Pilsner

0,33 L 3,10 €

0,5 L 4,10 €



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.  
Mittwoch 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.  
Mittwoch 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 Havanna 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.  
Mittwoch geschlossen

