



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 anregenden Aperitif zu überbrücken.

Unsere Grundregeln: Wir verwenden frische Produkte, möglichst aus der Region möglichst in BIO Qualität, jegliches Konservenmaterial und tiefgekühltes Gut wird möglichst vermieden.

Die Suppen, Saucen und Dips werden bei uns in der Küche frisch für Sie zubereitet. Die Saisongerichte sind ein wichtiger Bestandteil des Angebots. Die Zutaten dafür beziehen wir vorwiegend regional, damit wir wissen, woher unsere Waren stammen. Wir legen großen Wert darauf, den Eigengeschmack der einzelnen Komponenten zu erhalten und besonders hervorzuheben.

Deshalb verzichten wir bewusst auf Geschmacksverstärker. Gerne können Sie sich selbst von der Frische und Qualität der Waren überzeugen. Sprechen Sie mit uns.

Unsere Spezialität ist es, vom Guten jeweils das Besondere heraus zu stellen und miteinander zu kombinieren, damit Sie den optimalen Genuss erleben.

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 weiterempfehlen. Gerne können Sie auch Geschenkgutscheine bei uns kaufen, um Ihren Lieben damit eine Freude zu bereiten.

Wenn Sie unsere Speisen auch zu Hause genießen wollen, können Sie unseren Partyservice nutzen. Ab 10 Portionen liefern wir Ihnen Speisen, Besteck, Geschirr und, wenn Sie es wünschen, auch den Service.

Viel Freude im Hirsch und guten Appetit wünscht die Chefin Sybille Ehlers,

Küchenchef Ernst Haberzettel und das gesamte Hirsch Team

Guten Appetit wünschen Ernst, Sybille und das Hirsch Team





SALATDRESSINGS ZUR AUSWAHL

Alle Dressings werden in unserer Küche sorgfältig für Sie zubereitet.

Asiatisches Salatdressing ^{8,c,d}

Dieses Dressing wurde unter großem Zeitaufwand von Küchenchef Erich Haberzettel kreiert und getestet.

Es unterstützt die Stärkung des Immunsystems, wirkt entzündungshemmend, verdauungsfördernd und aphrodisierend.

Inhaltsstoffe:

Trinkwasser, Rotweinessig, pflanzliches Öl, Rohrzucker, Steinsalz, Sojabohnenmehl, Weizenmehl und Hühnereigelb.

Gewürze:

Bockshornklee, Chili, Kardamom, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkumawurzel, Muskatnuss, Sternanis und Zimt.

Zum marinieren von Blatt und Rohkostsalaten.

Frei von Aroma und Konservierungsstoffen.

Bei +2 bis +7 Grad C mind. Acht Wochen haltbar.

Zum Mitnehmen 200ml

3,80 €

Joghurt Dressing ^{8,c,d}

Balsamico Dressing^{8,c,d}

....und weitere Dressings je nach Saison Sprechen Sie mit uns.

Guten Appetit wünschen Ernst, Sybille und das Hirsch Team





SUPPEN UND VORSPEISEN | SOUPS AND STARTERS | ZUPPE E ANTIPASTI

Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,90 €
Flädle soup--delicious Swabian clear stock (-noodles made out of pancakes) Consome con Flädle	
Großer gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	9,50 €
-mit Knusperhahn	12,90 €
Mixed salad with balsamico, joghurt or asian dressing, -big portion -with grilled turkey slices	
Grande piatto di insalata con condimento balsamico -con petto di tacchino	
Kleiner Salat mit Dressing nach Wahl	4,90 €
Side salad Insalata mista	
Insalata Caprese „Buffalo“	7,90 €
Mozzarella, Tomate, und Basilikum Pesto , Baguette	
Gemüseküchle mit kleinem Beilagen Salat-vegan	9,90 €
Vegetable balls with mixed salad Polpette di verdura con insalata mista	
Brotkorb - Basket with bread	1,50 €
Beilagen Änderung - wegen der Nerven des Kochs -	1,50 €

Guten Appetit wünschen Ernst, Sybille und das Hirsch Team





HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kasspatzen ^{8,c,d,} Grilled steak topped with fried onions and Swabian cheese noodles Arrosto di manzo con spätzle e cipolle fritte	19,90 €
Rumpsteak klassisch vom ALLGÄUER Freilauf Rind ^{c,d,j} 250g mit saftiger durchwachsener Marmorierung, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites Beef steak with herbs butter, and french fries Bistecca di manzo grilliato con burro alle erbe e patate fritte	24,90 €
„Der Schwabenteller“ Schweinemedallions (Filet) ^{8,a, c,d,} auf Champignonrahmsauce dazu Kasspatzen mit Röstzwiebeln Pork filet with mushroom gravy, aside with Swabian noodles with cheese and fried onions Filetto di maiale con sugo di funghi e spätzle e con formaggio	17,90 €
Deftiges Champignonrahmschnitzel (Schwein), ^{-8,c,a,d} dazu Spatzen Escalope of pork grilled in butter with mushroom sauce with Swabian noodles Scaloppina di maiale grilliato con sugo di funghi e spätzle	12,90 €
Schweineschnitzel paniert und in Butter ausgebraten“ ^{8,c,d} in Butter gebraten, dazu Pommes Frites Breaded escalope of pork with French Fries Scaloppina di maiale impanata con patate fritte	12,90 €
„Der Grillteller“ (mind. 300g) ^{1,c,d,ijk} vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites „The Grill- Platter“, different grilled meet from beef, poultry and pork with herbs butter and french fries Piatto misto di manzo, ,tacchino e maiale con burro alle erbe e patate fritte	18,90 €
Schweinerückensteak „Madagaskar“, ^{8,c,d,} in pikanter Cognac – Pfeffer Sauce, dazu Kartoffelkroketten Grilled pork steak with cognac-pepper sauce and potato croquettes Bistecca di maiale naturale con salsa al cognac-pepe e crocchette al patate	14,90 €





Schwäbische Kasspatzen mit hausgemachten Röstzwiebeln ^{8,c,d} 8,90 €

Swabian noodles with cheese and fried onions

Fatti in casa kässpatzn sveva ^{1 3} con cipolle fritte (vegetarisch)

Familien GRILL Spieß-Platte "A la Hirsch" ^{2,4,8,a c.d.} nur 45,00 €

Verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel und Gemüse am Spieß mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse, vorweg gibt es einen kleinen gemischten Salat

- ausreichend für 2 Erwachsene und 2 Kinder bis 10 Jahren

Various steaks with herb butter, french fries and grilled vegetables with a side salad

- enough for 2 adults and 2 children up to 10 years

Varie bistecche di manzo, maiale e pollo con burro alle erbe, patatine fritte e verdura di stagione con un insalata mista

- sufficiente per 2 adulti e 2 bambini fino a 10 anni

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS-DESSERT-DOLCE

Heiße Liebe 5,90 €

Vanille Eis mit heißen Himbeeren

Hot love –vanilla ice cream with hot raspberries, topped with cream

Caldo amore, caldo di lamponi con gelato di vaniglia e panna montata

Tartuffo Limoncella mit Sahne 4,90 €

Parfait Limoncella with whipped cream

Tartuffo Limoncella con panna

Gemischtes Eis mit Sahne 5,90 €

Mixed icecream with whipped cream

Gelato misto con panna

Eiskaffe 5,50 €

Iced coffee with chantilly

Caffe gelato con panna

Espresso & Eis 4,40 €



PER PICCOLI CERVI FINO A 10 ANNI FÜR DIE KLEINEN HIRSCHEN BIS 10 JAHRE

Spätzle mit Soße	4,90 €
Swabian noodles with gravy	
Spätzle con gnocchi con salsa	
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	9,90 €
Small breaded escalope of pork with French Fries	
Piccole cotolette di maiale impanata con patatine fritte	
Chicken Nuggets ¹ mit Pommes Frites	6,90 €
Chicken Nuggets with French Fries	
Pepite di pollo ¹ con patatine fritte	
Pasta mit Tomatensoße	5,90 €
Pasta with tomato sauce	
Pasta con sugo di pomodori	
2 Wiener Würstchen mit Pommes Frites	6,90 €
2-sausages with French Fries	
2 wurschtel con patatine fritte	
1 Kugel Eis mit und Sahne	2,50 €
One scoup of ice cream with whipped cream	
Una pallina di gelato con panna	