



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

**L**IEBE GÄSTE...

*wir freuen uns, dass Sie sich anlässlich Ihrer Feierlichkeit für unser Restaurant interessieren.*

*Zu einem schönen Fest gehört natürlich auch gutes Essen. Sei es ein serviertes Menü, ein reichhaltiges Buffet oder eine Kombination aus beidem. Das auf Sie zugeschniderte Angebot stimmen wir jeweils auf Anlass der Feierlichkeit und nach Ihren Wünschen ab.*

*Unser Haus legt sehr viel Wert auf die traditionelle Zubereitung der Speisen von regionalen Produkten. Je nach Saison haben wir auch spezielle Empfehlungen wie z.B. Spargel, Pilze, Wildgerichte uvm. Wir kochen mit modernster Küchentechnik, die für eine gleichbleibende Qualität und einen reibungslosen Ablauf sorgt.*

*Neben unserern gemüdlischen Räumlichkeiten im Restaurant gibt es noch weiter gute Gründe für ein gelungenes Fest in unserem Haus:*

*Weine aus eigenem Anbau, Kinderspielplatz, Hotelzimmer für Ihre Gäste, eine große Gartenwirtschaft, ...*

*Sollten Sie sich für ein Menü entschieden haben, allgemeine Fragen auftreten oder möchten Sie einfach nochmals die Räumlichkeiten anschauen um besser planen zu können, dann vereinbaren Sie bitte kurzfristig einen Termin mit uns damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können und Sie sich bestens beraten fühlen.*

*Wir freuen uns auf Ihre Feier*

*Familie Winterhalter und das Hirschen-Team*



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## Menüvorschläge

### Suppen

---

Badische Festtagssuppe	4,80 €
Karotten-Ingwer-Suppe	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50 €
Kokos-Chillisuppe mit Riesengarnele am Zitronengrasspieß	5,90 €
Tomatenessenz mit Basilikum- Quarkklöschen	5,50 €

Nach Saison: Kürbis, Pfifferlinge, Spargel...



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## Kalte Vorspeisen

---

Bunter Salatteller der Saison	4,80 €
Hausgebeizter Räucherlachs mit Dillsenfauce und Salatbouquet	7,80 €
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pilzen	7,20 €
Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Wildstreifen aus heimischer Jagd, dazu Preiselbeeren und Baguette	8,90 €

### Hirschenwirts Vorspeisenteller

mit hausgemachtem Wildschinken, Räucherfisch-Spezialitäten und Fleischpastete an verschiedenen Dips	11,20 €
--	---------

## Warme Vorspeisen

---

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Rosmarin auf cremigem Risotto	14,50 €
Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit gebratenen Pilzen	9,50 €
Wildmaultaschen auf Steinchampignonrahm	8,50 €
Pochiertes Lachsschnitzel an Kräuternudeln	9,80 €



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## Hauptgerichte

---

<b>Schweinefilet an Morchelrahm</b> mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	18,50 €
<b>Kalbsrahmbraten „Jäger Art“</b> mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse der Saison	19,00 €
<b>Filetplatte</b> vom Kalb/Schwein/Rind mit Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle	26,00 €
<b>Wildteller mit verschiedenen Wildfilets</b> an Pfifferlingrahm dazu hausgemachte Spätzle und Mandelbroccolistrauß	24,00 €
<b>Rinderroulade klassisch gefüllt</b> an Spätburgunderjus mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut	17,50 €
<b>Maispouardenbrüstchen</b> im Serrano-Speckmantel auf Salbeijus mit Kartoffel-Selleriepüree	17,20 €
<b>Duett vom Lachs und Zander</b> an Schnittlauchrahm mit Butternudeln und Blattspinat	16,00 €
<b>Lammrücken unter der Kräuterkruste</b> mit Rosmarinkartoffeln und Paprika-Bohngemüse	17,20 €



## ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

### Dessert

---

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen oder Himbeeren	5,60 €
Creme Brulée mit frischen Früchten	6,80 €
Parfaitteller umlegt mit frischen Früchten	8,50 €
Warmes Schokoküchle aus dem Ofen mit Bourbon-Vanilleeis	7,20 €
Quarkmousse auf Himbeersaucenspiegel und frischen Früchten	7,20 €
Nougatparfait mit heißen Beeren	8,50 €
<b>Hirschewirt's Dessertteller mit feinen Köstlichkeiten (nach Saison)</b>	<b>8,90 €</b>

### Käse schließt den Magen

---

Würziges Käsesortiment, herzhaft garniert mit einer Brotauswahl

(Preis nach Absprache)



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## **Bauernbuffet**

---

### **Kalte Vorspeisen**

Pikanter Rindfleischsalat

Schäufeleplatte garniert

Auswahl regionaler Schinkenspezialitäten

Hausgebeizte heimische Fische:

Regenbogenforelle, Bachsaibling und Zander

Angemachter Bibiliskäse

Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Remouladensoße

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit unseren Dressings, badischer Kartoffelsalat,  
Bauernbrot

### **Hauptgang**

Saftiger Schinken im Brotteig

Schweinekrustenbraten aus dem Ofen

Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne (vegetarisch)

Rahmiges Wirsinggemüse, Spätzle

### **Dessert**

Rote Grütze

Zwetschgenkompott

Weißes Schokoladenparfait

**35,- € pro Person**



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## **Badisches Buffet**

---

### **Kalte Vorspeisen**

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Meerrettichsahne

Krabbencocktail

Ganzer pochiertes Lachs reich garniert

Kalter Braten mit Sauce Remoulade

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten

Garnierte Geflügelbrüstchen

Blatt – und Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Brotauswahl, Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Hausgeräuchertes Schäufole mit Schupfnudeln

Ganze Putenbrust an Champignonrahm mit Bandnudeln

### **Dessert**

Karamelköpfe mit frischen Früchten

**30,50 € pro Person**



**ZUM HIRSCHEN**

Landgasthof • Hotel

## **Großes Badisches Buffet**

---

### **Kalte Vorspeise**

Geräucherte Schwarzwalforelle mit Meerrettichsahne

Ganzer pochierter Lachs reich garniert

Schinkenplatte mit hausgemachten Schinkenspezialitäten

Wildpastete mit Cumberlandsoße

Winzerterrine an Preiselbeersauce

Hähnchenbrustfilets mit Orangensauce

Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Krabbencocktail

Brotauswahl, Baguette und Butter

### **Hauptgang**

Magere Schweinerücken an Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle

### **Desserts**

Moussevariation mit weißem und dunklem Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu/Rote Grütze

**34,50 € pro Person**





## ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

### Getränke

---

#### **Zum Aperitif empfehlen wir...**

Winzersekt vom Weißburgunder Weinbau Winterhalter	0,75 l	19,50 €
Orangensaft	1,0 l	8,50 €

#### **alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola, Fanta, Mezzo, Sprite <small>1/2/3/5/9</small>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,40 €
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,5 l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,40 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,40 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €

#### **Privatbrauerei Ganter in Freiburg**

Pilsstange	0,3 l	2,60 €
Radler	0,3 l	2,60 €
Alkoholfreies Bier	0,33	3,10 €
Hefeweizen hell oder kristall	0,5 l	3,50 €
Alkoholfreies Weizen (Maisels)	0,5 l	3,50 €



## ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

### Warme Getränke

Tasse Kaffee 9	2,20 €
Milchkaffee 9	3.00 €
Cappuccino 9	2,70 €
Latte Macchiato 9	2,90 €
Espresso 9	2,00 €
Heiße Schokolade	2,80 €

### Unsere Teesorten:

Glas 2,00 €

Schwarzteesmischung	Hagebuttentee
Rooibostee	Kräutertee
Früchtetee	Pfefferminz Tee
Kamillentee	Grüner Tee



## ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

### Spirituosen

---

#### Brennerei Berthold Jäger aus Ebringen

Hefe	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	2,80 €
Kräuter	2 cl	2,80 €
Tobinambur	2 cl	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne	2 cl	3,50 €
Weintresterbrand	2 cl	3,50 €
Zibärtele	2 cl	4,20 €

#### Spirituosen- Klassiker

Jägermeister, Underberg	2 cl	2,80 €
Fernet Branca, Ramazotti	2 cl	2,80 €
Malteser	2 cl	2,90 €



## ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

### Unsere Weine aus eigenem Anbau

---

0,25 l 0,75 l 1,0 l

#### Weißweine

Gutedel Fasswein	3,20 €	-	-
Müller Thurgau QBA	3,20 €	-	12,80 €
Gutedel QBA trocken	3,70 €	-	14,80 €
Gutedel QBA	3,70 €	-	14,80 €
Roter Gutedel QBA trocken	4,50 €	13,50 €	-
Weißburgunder Kabinett trocken	4,80 €	14,40 €	-
Grauburgunder QBA trocken	4,80 €	14,40 €	-
Chardonnay Kabinett trocken	5,20 €	15,60 €	-

#### Rotweine

Spätburgunder Rotwein QBA	5,40 €	-	21,60 €
Spätburgunder Rotwein QBA trocken	5,40 €	16,20 €	-

#### Weinschorle

Weißweinschorle vom Gutedel	2,80 €
Rotweinschorle vom Spätburgunder	3,20 €