



ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

LIEBE 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 zugeschnittene 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 gemüdlchen Räumlichkeiten im Restaurant gibt es noch weitere 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-Quarkklösschen	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	8,80 €
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Pilzen	7,20 €
Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Wildstreifen aus heimischer Jagd, dazu Preiselbeeren und Baquette	9,90 €

Hirschenwirts Vorspeisenteller

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

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Rosmarien 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

Schweinefilet an Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	22,50 €
Kalbsrahmbraten „Jäger Art“ mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse der Saison	22,80 €
Filetplatte vom Kalb/Schwein/Rind mit Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle	26,00 €
Wildteller mit verschiedenen Wildfilets an Pfifferlingrahm dazu hausgemachte Spätzle und Mandelbroccolistrauß	26,00 €
Rinderroulade klassisch gefüllt an Spätburgunderjus mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut	17,50 €
Maispouardenbrüstchen im Serano-Speckmantel auf Salbeijus mit Kartoffel-Selleriepüree	17,20 €
Duett vom Lachs und Zander an Schnittlauchrahm mit Butternudeln und Blattspinat	16,00 €
Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rosmarienkartoffeln 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 €
Hirschewirt´s Dessertteller mit feinen Köstlichkeiten (nach Saison)	8,90 €

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 Fische:

Regenbogenforelle und Lachs

Angemachter Bibiliskäse

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

Hauptgang

Saftiger Schinken im Brotteig

Schweinekrustenbraten aus dem Ofen

Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne (vegetarisch)

Gemüse, Spätzle

Dessert

Zwetschgenkompott

Quarkmousse

38,- € pro Person



ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

Badisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Meerrettichsahne

Krabbencocktail

Ganzer pochierter 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

35,50 € 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

37,50 € pro Person



ZUM HIRSCHEN

Landgasthof • Hotel

Getränke

Zum Aperitiv empfehlen wir...

Winzersekt vom Weißburgnder Weinbau Winterhalter 0,75 l 19,50 €

Orangensaft 1,0 l 8,50 €

alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Mezzo, Sprite 1/2/3/5/9 0,2 l 2,40 €

0,4 l 3,40 €

0,33 l 3,20 €

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 l 3,10 €

Hefeweizen hell oder krisall 0,5 l 3,50 €

Alkoholfreis 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
Rooiboschtee	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 10,75 11,01

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 €