

Unsere Aperitifempfehlung

Rose Secco
Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 5,00 €

Apfel Secco (alkoholfrei)
Weinkellerei Steinhauser | Bodensee

0,1 l | 3,50 €

Tagesempfehlungen

Cremige Pfifferlingssuppe mit eigener Einlage ^{1,2,4,9} 6,00 €

Vegetarisch: Hausgemachte Gnocchi mit würziger Gorgonzolasoße
und kleinem Salätle an Hirschwirt's Dressing ^{1,4,9,12} 14,50 €

Vegetarisch: Breite Butternüdele mit rahmigen Pfifferlingen
und kleinem Salätle an Hirschwirt's Dressing ^{1,4,9,12} 16,50 €

Feines Currygeschnetzeltes vom Landgockel
mit Duftreis und kleinem Salätle ^{4,12} 22,00 €

Filet und Backe vom Stauferico Schwein an feinem Cognac Rahmsöble
auf buntem Gemüse und Spätzle ^{1,4,9} 23,50 €

Ragout vom heimischen Wildbret im Spätburgundersöble
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{1,9 Weizenmehl,12} 23,50 €

Gesottene Zunge und gebratenes Bries vom Staufer Kälble
mit buntem Gemüse und breite Nudeln ^{1,4,9} 24,00 €

Gebratenes Filet von der Atlantik Dorade mit geschmolzenen Tomaten
auf Ratatouille Gemüse und geschwenkten Gnocchi ^{1,2,3,4} 25,00 €

Klössle und Filet vom See Saibling mit Rieslingsöble
auf Pfifferling – Lauchgemüse und Butterkartöffele ^{2,3,4} 25,00 €

Kleines Dessert im Gläsle serviert ^{1,4} 4,50 €



Zum Hirsch

Landhotel Gasthof

Unser Regional - Menü

Cremige Pfifferlingssuppe
mit eigener Einlage

Filet und Backe vom Stauferico Schwein an feinem Cognac Rahmsöble
auf buntem Gemüse und Spätzle

Beerentiramisu im Gläsle

Menu 32 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2016 Maulbronner Eiflingerberg
Lemberger
Herzog von Württemberg | Württemberg

0,1 l | 3,50 €

0,25 l | 8,00 €



Unser Hohenzollern - Menu

„Vitello Tonnato“ vom Stauferico Schwein und Yellow Fin Thunfisch
mit Salätle an Hirschwirts Dressing

Klössle und Filet vom See Saibling mit Rieslingsöble

auf Pfifferling – Lauchgemüse und Butterkartoffele

Zwetschgenknödel mit zartem Sorbet
und Zimtsabayon

Menu 42 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2018 Collio
Sauvignon blanc
Livio Felluga | Friaul

0,1 l | 3,50 €

0,25 l | 8,00 €

Suppen und Vorspeisen

Feine Rindskraftbrühe mit Leberspätzle ^{1,5,9}		6,00 €
Holland Matjes: Rot, Weiß und g'hacket mit Bratkartoffeltürmle ^{1,12}	als Vorspeise	11,00 €
	als Hauptgang	17,50 €
„Vitello Tonnato“ vom Stauferico Schwein und Yellow Fin Thunfisch mit Salätle an Hirschwirts Dressing ¹²	als Vorspeise	12,00 €
	als Hauptgang	18,50 €

Hirschwirt's Klassiker

Hausgemachte Maultaschen im Eimantel gebraten und schwäbischem Kartoffelsalat ^{1,4,5,9 Weizenmehl}	16,00 €
Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamicosoße röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{4,12}	17,00 €
Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße Bratkartoffeln und kleinem Salat ⁵	17,00 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln ^{4,5}	23,00 €
Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färs an kräftiger Rotweinsöße, buntem Gemüse und Spätzle ^{4,5,9 Weizenmehl}	27,50 €

Was Süßes zum Schluss

Hirschwirt's Hausbecher mit frischem Obstsalat und Eisigem ^{1,4}	7,00 €
„Parkhotel Wehrle“ Kirschen, Eis und Sahnehäubchen ⁴	7,00 €
Zwetschgenknödel mit zartem Sorbet und Zimtsabayon ^{1,4,9 Weizenmehl}	8,50 €
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit zartem Sorbet ^{1,4}	8,50 €

Unsere Produkte kommen zu über 90 % aus Baden Württemberg!

Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten ^{4,9 Weizenmehl, 15,23}	9,50 €
Mit Zwiebele marinierte Bratensülze an sommerlichen Salaten und röschen Bratkartoffeln ^{9,12}	11,50 €
Hausmacher Rindfleischsalat Saisonsalaten und feiner Zwiebel – Vinaigrette ^{4,12}	13,50 €
Bunter Herbstalat an Hirschwirt's Dressing ¹²	
mit gebratenen Geflügelmedaillons ⁹	17,50 €
mit gebratenem vom Fischangebot ^{2,12}	19,50 €

Hausgemachtes zum Mitnehmen aus Hirschwirt's Läden

Liebe Gäste,

wir haben gemeinsam mit dem SGS Fresenius Institut aus Freiburg
und dem Lebensmittel Überwachungsdienst aus Sigmaringen eine Möglichkeit
erarbeitet, verschiedene Gerichte 3 Wochen haltbar zu machen.

Es handelt sich um unsere Gerichte aus unserer Hirschen Küche, ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Schnelles und sauberes arbeiten, sowie hohe Temperaturen und sofortiges kühlen sind nötig.

Wenn Ihnen also mal die Zeit oder die Ruhe fehlt nach Ostrach zu fahren, können Sie sich gerne mit unseren Vorschlägen versorgen.

Lassen Sie sich überraschen!!!



Allergen- und Zusatzstoffe:

Legende:

- 1: Eier u.d.E.
 - 2: Fisch u.d.E.
 - 3: Krebstier u.d.E.
 - 4: Milch u.d.E.
 - 5: Sellerie u.d.E.
 - 6: Sesamsamen u.d.E.
 - 7: Schwefeldioxid u. Sulfite
 - 8: Erdnüsse u.d.E.
 - 9: glutenhaltige Getreide, Weizen
 - 10: Süßlupinen u.d.E.
 - 11: Schalenfrüchte
 - 12: Senf u.d.E.
 - 13: Soja u.d.E.
 - 14: Weichtiere u.d.E.
 - 15: mit Geschmacksverstärker
 - 16: mit Farbstoff
 - 17: mit Antioxidationsmittel
 - 18: geschwefelt
 - 19: geschwärzt
 - 20: gewachst
 - 21: mit Phosphat
 - 22: enthält Phenylalaninquelle
 - 23: mit Konservierungsstoff
- u.d.E. = und deren Erzeugnisse