

# DER HIRSCH-TO GO

Feine <b>Rindskraftbrühe</b> mit bunter Einlage	4,50 €
Kleiner <b>gemischter Salat</b> an Hirschwirt's Dressing	5,00 €
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> mit Ratatouille-Gemüse und kleinem Salätle	14,50 €
<b>Geschnetzelte Leber</b> an feiner Schalotten-Rotweinsöße mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	16,00 €
<b>Geschmorter Wildhasenpfeffer</b> in kräftiger Preiselbeer-Wacholder-Soße mit Spätzle und kleinem Salat an Hirschwirt's Dressing	17,00 €
<b>Gebrautes Filet vom Bodensee Kretzerle</b> mit Mandelbutter, geschwenktem Spinat und feinen Butterkartoffele	18,00 €
<b>Geschmorte Rouladen vom Premium Angus Rind</b> an kräftiger Rotweinsöße auf Apfel-Rotkraut und unseren Spätzle	17,00 €
<b>Schwäbischer Sonntagsbraten</b> (nur Sonntags)	17,50 €
<b>Gefüllte Brust vom Watter Bio Gockel</b> mit Curryöble, rahmigem Wirsing und breiten Nudeln	18,50 €
<b>Zwiebelrostbraten vom Premium Angus Rind</b> an kräftiger Rotweinsöße, Knusperzwiebeln, buntem Gemüse und Spätzle	20,50 €
Kleines feines <b>Tagesdessert</b>	4,00 €
<b>Helles und dunkles Schokoladenmousse</b> mit Früchten der Saison	7,00 €

Jahreszeitliche Anpassungen und spontane Änderungen sind möglich!

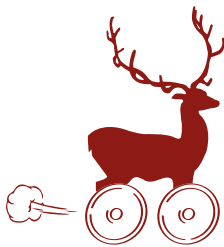
**Karte gültig  
vom  
20.11. – 30.11.**

**ÖFFNUNGSZEITEN ABHOLUNG**  
Montag bis Sonntag: 11.00 bis 12.30 Uhr

**LANDHOTEL GASTHOF ZUM HIRSCH**  
Hauptstraße 27 | 88356 Ostrach  
07585 - 92 49 0 | ermler@landhotel-hirsch.de

# DEN HIRSCH NACH HAUSE KOMMEN LASSEN

WIR KOCHEN...



WIR BRINGEN...



## SIE GENIESSEN!

Bei uns erhalten Sie das Rundum-Sorglos-Paket: Frischgekochter, preiswerter Mittagstisch oder mehrgängiges Menü mit Spül- und Besteckservice.  
**Wir machen das!**

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

Täglich  
wechselnder  
Mittagstisch  
ab  
8,50 €