

Unsere Weinempfehlung

2016 Grüner Veltliner
Weingut Loimer, Kamptal

0,25 l 7,00 €

Tagesempfehlungen als Tellergericht serviert:

Würzige Karotten – Ingwer – Suppe mit Ravioli <small>1,4,9 Weizenmehl</small>	6,00 €
<i>Vegan:</i> Gemüsepfanne in leichter Curry Soße mit Gemüsebratlingen und kleinem Salat <small>4,12</small>	16,50 €
Zarte Saiblings Klöschen an feiner Krustentiersoße auf geschwenktem Grünkohl und Wildreis <small>2,4</small>	18,50 €
Geschnetzeltes vom heimischen Gockel an feiner Curry Soße mit Wildreis und kleinem Salat <small>4,12</small>	19,50 €
Zarter Rahmgulasch vom Staufer Milchkalb mit Lauchnudeln und kleinem Salat <small>1,4,9 Weizenmehl,12</small>	19,50 €
Geschmorte Rindsrouladen an kräftiger Rotweinsauce auf rahmigem Wirsing und Spätzle <small>1,4,5,9 Weizenmehl</small>	20,50 €
Gebratene Filets von der Atlantik Rotbarbe mit rahmigem Wirsing und breiten Nudeln <small>1,2,4,9 Weizenmehl</small>	22,00 €
Gebrautes Filet vom Winter Kabeljau „Skrei“ an Krustentiersauce mit Petersilienpüree und geschwenktem Spinat <small>2,4</small>	23,00 €
Schnitte vom irischen Bio Lachs an mildem Currysauce auf geschwenktem Blattspinat und Wild Reis <small>2,4</small>	24,00 €
Als Süßes Versucherle im Gläsle serviert: Kokos Panna Cotta mit Ananas <small>1,4</small>	3,50 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) <small>4</small>	3,50 €



Vorspeisen

Hausgemachte Pastete vom heimischen Reh an Sauce Cumberland und kleinem Feldsalat <small>1,9 Weizenmehl, 12</small>	9,50 €
Dreierlei Probiererle aus der kalten Küche: Mit Geräuchertem, Terrine und Mousse <small>2,4,12</small>	12,50 €

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit allem was hinein gehört <small>1,5</small>	5,50 €
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Baguette <small>1,2,14</small>	8,50 €

Hirschwirt's Klassiker

Hausgemachte Maultaschen im Eimantel gebraten und schwäbischem Kartoffelsalat <small>1,4,5,9 Weizenmehl</small>	16,00 €
Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamicosoße röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat <small>4,12</small>	17,00 €
Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße Bratkartoffeln und kleinem Salat <small>5</small>	17,00 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsößle mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln <small>4,5</small>	21,00 €
Scheiben von der Staufer Kalbsleber an mildem Balsamicosößle auf Petersilienwurzelpüree und Bratkartoffeln <small>4,5</small>	23,00 €
Zwiebelrostbraten vom Premium Angus Rind an kräftiger Rotweinsöße mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle <small>4,5,9 Weizenmehl</small>	25,00 €
Zweierlei vom Krauchenwieser Reh mit Preiselbeerespuma, rahmigem Wirsing und hausgemachten Spätzle <small>4,5,9 Weizenmehl</small>	25,00 €

Was Süßes zum Schluss:

Hirschwirt's Hausbecher mit frischem Obstsalat und Eisigem <small>1,4</small>	6,50 €
Eisbecher „Parkhotel Wehrle“ mit Schattenmorellen und Schokoladenraspeln <small>4</small>	7,00 €
Knusprige Crème Brûlée mit zartem Sorbet <small>1,4</small>	7,50 €
Türmle von heller und dunkler Schokolade mit zartem Sorbet <small>4</small>	7,50 €

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus unserer Region!

Vesperkarte „Ebbes Reacht's zum Bier“

Restaurationsbrot mit Käse, Wurst und Schinken mit Salaten garniert <small>4,9 Weizenmehl, 15,23</small>	8,50 €
„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten <small>4,9 Weizenmehl, 15,23</small>	8,50 €
Vesperteller mit Rauchfleisch, Leber – und Schwarzwurst <small>4,9,15,23</small>	10,50 €
Hausmacher Rindfleischsalat Saisonsalaten und feiner Zwiebel – Vinaigrette	11,50 €
Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und Salaten	11,50 €

Zu all unseren Vespere reihen wir Ihnen frisches Bauernbrot.

Hausgemachtes zum Mitnehmen aus Hirschwirt's Läden

Liebe Gäste,

wir haben gemeinsam mit dem SGS Fresenius Institut aus Freiburg und dem Wirtschafts Kontroll Dienst aus Sigmaringen eine Möglichkeit erarbeitet unser Essen 3 Wochen haltbar zu machen.

Es handelt sich um UNSER Essen 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 Fertiggerichten versorgen.

Lassen Sie sich überraschen!!!



Allergen- und Zusatzstoffe:

Legende:

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