

Unsere Weinempfehlung

2017 Spätburgunder trocken
Weingut Kress | Überlingen | Bodensee

1/8 l 4,00 €

1/4 l 8,00 €

Tagesempfehlungen als Tellergericht serviert:

Würzige Karotten Ingwer Suppe mit kleinen Maultäschle <small>1,4,9 Weizenmehl</small>	6,00 €
Gefüllte Polenta Schnitte mit Parmesansöbtle auf rahmigem Wirsing und kleinem Salat <small>1,4,9 Weizenmehl</small>	16,50 €
Hausgemachte Rehbratwürstle an kräftiger Preiselbeersöbtle auf rahmigem Wirsing und Kartoffelpüree <small>4</small>	17,50 €
Zarte Saiblings Klöschen an feiner Krustentiersöbtle auf geschwenktem Grünkohl und Wildreis <small>2,4</small>	18,50 €
Würziger „Cordon bleu“ vom Staufer Landschwein auf buntem Gemüse, Bratkartoffeln und kleinem Salat <small>1,4,12</small>	19,50 €
Geschmorte Rindsrouladen an kräftiger Rotweinsöbtle auf rahmigem Wirsing und Kartoffelpüree <small>4,5</small>	19,50 €
Zarte Röllchen vom Staufer Milchkalb an kräftiger Rotweinsöbtle auf rahmigem Wirsing und grüne Nudeln <small>1,4,9 Weizenmehl</small>	22,50 €
Gebratenes Filet vom Winter Kabeljau „Skrei“ auf asiatischem Gemüse und Mienudeln <small>2,9 Weizenmehl</small>	23,00 €
Rosa gebratene Barberie Entenbrust an mildem Sojasöbtle auf asiatischem Gemüse und Mienudeln <small>5,9 Weizenmehl</small>	23,00 €
Als Süßes Versucherle im Gläsle serviert: Kokos Panna Cotta mit Ananas <small>1,4</small>	3,50 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) <small>1</small>	3,50 €



Vorspeisen und Suppen als Versucherle Portion

Schwäbische Festtagssuppe mit allem was hinein gehört ^{1,5}	5,50 €
Reichenauer Feldsalat mit Trauben, Nüssen und Speck an feinem Kartoffeldressing ^{9 Weizenmehl, 12}	7,50 €
mit gebratenen Kalbsbries Scheiben vom Staufer Milchkalb	13,50 €
Hausgemachte Pastete vom heimischen Reh an Sauce Cumberland und kleinem Feldsalat ^{1,9 Weizenmehl, 12}	9,50 €

Hirschwirt's Klassiker, ohne das geht's bei uns nicht

Hausgemachte Maultaschen im Eimantel gebraten und schwäbischem Kartoffelsalat ^{1,4,5,9 Weizenmehl}	16,00 €
Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße mit Bratkartoffeln und kleinem Salat ⁵	17,00 €
Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamico-Soße röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat ⁵	17,00 €
Eingemachtes Kalbfleisch „Badische Art“ mit grünen Nudeln und kleinem Salat ^{1,4,9 Weizenmehl}	20,50 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle auf Grünkohl Gemüse, Bratkartoffeln und rote Beetesalat ^{4,5}	21,50 €
Ragout vom heimischen Wildbret im Spätburgundersöfle mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{1,9 Weizenmehl, 12}	22,00 €
Zwiebelrostbraten vom Premium Angus Rind an kräftiger Rotweinsöfle mit buntem Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln ^{4,5,9 Weizenmehl}	25,00 €

Dessert, klein und fein

Hirschwirt's Hausbecher mit frischem Obstsalat und Eisigem ^{1,4}	6,50 €
Eisbecher „Parkhotel Wehrle“ mit Schattenmorellen und Schokoladenraspeln ⁴	7,00 €
Leichte Torte von heller und dunkler Schokolade mit Früchten ⁴	7,50 €
Knusprige Crème Brûlée mit zartem Sorbet ⁴	7,50 €

Wir verwenden weitestgehend Produkte aus der 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	