




Unsere Weinempfehlung


2022 Rivaner Fam. Bercher Kaiserstuhl	2022 Rose und Rot Weingut Kress Bodensee	2015 Chateau de Cornemps Bordeaux Frankreich
0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,00 €	0,1 l 4,50 € 0,25 l 10,00 €	0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,00 €

Tagesempfehlungen

Vegetarisch: Hausgemachte Bärlauchkäsespätzle mit knusper Zwiebeln  und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing ^{1,4,9,12} 15,00 €

Lauwarm serviertes geräuchertes Forellenfilet aus Wagenhausen  mit Bratkartoffeln und Salätle ^{1,2,3,4,9} 16,50 €

Hausgemachte Lammaultäschle mit grün weißem Spargelragout  und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing ^{2,4,9,12} 24,00 €

Helles Kalbsragout in feinem Müller Thurgau Sößle  mit dünnen Nüdele und Salat an Hirschwirts Dressing ^{1,4,5,9,12} 25,50 €

Gesottenes Rinderzüngele an Madeirasöße auf buntem Gemüse und Bärlauchnüdele ^{1,4,5,9} 26,00 €

Im Ganzen gebratene und servierte Nordsee Maischolle mit grün weißem Spargelragout und Nüdele ^{1,2,4,9} 27,00 €

Halbes Pfund heimischer Spargel aus dem Butter Weißwein Sud

- mit Flädle, Kartoffeln und Sauce Hollandaise ^{1,4,9} 25,00 €

- mit heimischem Geflügelbrüstle ^{1,4,9} 28,00 €

- mit rosa gebratenem Rücken vom heimischen Angus Rind ^{1,2,4,9} 33,00 €

Feines Vanilleparfait mit Rhabarber Ragout ^{1,4,9} 5,50 €



Unser Regional - Menü

Bunter Frühlingsalat
an Hirschwirts Dressing

Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamicosoße
röschen Bratkartoffeln

Feines Vanilleparfait mit Rhabarber Ragout

Menu 22 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2022 Rose
Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,50 €

0,25 l | 10,00 €



Unser Hohenzollern - Menu

Geschäumtes Süpple vom Weiher Bärlauch

Im Ganzen gebratene und servierte Nordsee Maischolle
mit grün weißem Spargelragout und Nüdele

Crème Brûlée mit Eisigem

Menu 40 €


Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2022 Rivaner
Fam. Bercher | Kaiserstuhl

0,1 l | 4,00 €

0,25 l | 9,00 €





Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat an Hirschwirts Dressing ¹²	7,00 €
Zarte Bärlauch Frischkäse Terrine mit Rhabarber Chutney  und Salätle an Hirschwirts Dressing ^{1,4,12}	9,50 €
Zarte Sülze vom Kaninchen im Estragongelée mit Kräuter Mayonnaise und kleinem Salätle	13,00 €

Suppen

Geschäumtes Süpple vom Weiher Bärlauch mit gebratenem Kalbsbries ^{1,4,9}	7,00 € 8,00 €
Schwäbische Festtagssuppe ^{1,4,5,9}	8,00 €


Hirschwirt's Klassiker

Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamico-Soße röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{4,5,12}	18,00 €
Geschnitzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße  Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{5,12}	19,50 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle  mit buntem Gemüse, Bratkartoffeln rote Beete Salätle ^{4,5,12}	28,50 €
Ragout vom heimischen Rehböckle im Spätburgundersöfle  mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{1,9,12}	31,00 €
Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färsen  an kräftiger Rotweinsöfle, buntem Gemüse und Spätzle ^{2,4,5,9}	34,50 €

Was Süßes zum Schluss

Crème Brûlée mit Eisigem ^{1,4}	8,50 €
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit zartem Sorbet ^{1,4,9}	11,50 €

Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten ^{4,9 Weizenmehl,15,23}	13,00 €
Hausmacher Rindfleischsalat, Saisonsalaten und feiner Zwiebel – Vinaigrette ^{4,12} 	16,00 €

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Unsere „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!



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