

## Unsere Weinempfehlung

2023 Grüner Veltliner  
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,30 €  
0,25 l | 8,60 €

2023 Rose (S)  
Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,50 €  
0,25 l | 9,00 €

2022 Los Vascos (CS)  
Vina Los Vascos | Chile

0,1 l | 4,60 €  
0,25 l | 9,80 €

## Tagesempfehlungen

*Vegetarisch:* Schwäbische Käsespätzle mit knusper Zwiebeln  
und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,9,12</sup> 17,30 €

*Vegetarisch:* Knödel vom Weiher Bärlauch mit eigenem Sößle  
auf buntem Gemüse und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,9,12</sup> 23,80 €

Gefüllte Tintenfisch Tube mit Garnele und Bärlauch  
auf cremigem Gemüse Perlgraupenrisotto <sup>2,4</sup> 26,30 €

Helles Kalbsragout in feinem Müller Thurgausößle  
mit feinen Nudeln und Salat an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,5,9,12</sup> 27,50 €

Geschmorte Bäckle vom Stauferico Schwein an kräftiger Rotweinsöße  
auf buntem Gemüse und Bärlauchspätzle <sup>2,4,9,12</sup> 27,80 €

Gebratenes Steak vom norwegischen Wildlachs mit hellem Asiasößle  
auf geschwenktem Pak Choi und Glasnudeln <sup>1,2,4</sup> 28,80 €

Mit Rhabarber und Ziegenkäse gefüllte Brust vom Watter Bio Gockel  
auf Gemüse Perlgraupenrisotto <sup>1,4</sup> 28,90 €

Ragout, Strudel und rosa Gebratenes vom Hoßkircher Lamm  
mit Bohnen Artischocken Gemüse und Kartoffelgratin <sup>1,4,5,9</sup> 29,80 €

Rhabarber mit knusprigem Baiser und Sauerrahm <sup>1,4</sup> 7,80 €

*Gerne bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen für 2,70 € weniger zu!*



## Unser Regional - Menü

Cremige Bärlauchsuppe  
mit Schwemmklossle

\*\*\*

Mit Rhabarber und Ziegenkäse gefüllte Brust vom Watter Bio Gockel  
auf Gemüse Perlgraupenrisotto

\*\*\*

Rhabarber mit knusprigem Baiser  
und Sauerrahm

Menu 43,50 €

## Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2023 Rose (S)

Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,50 €

0,25 l | 9,00 €



## Unser Hohenzollern - Menu

Romana Salat mit Kräutercreme, Avocado  
und Yello Fin Thunfisch

\*\*\*

Ragout, Strudel und rosa Gebratenes vom Hoßkircher Lamm  
mit Bohnen Artischocken Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Crème Brûlée mit Eisigem

Menu 52,00 €

## Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2022 Los Vascos (CS)

Vina Los Vascos | Chile

0,1 l | 4,60 €

0,25 l | 9,80 €

### Vorspeisen

6 Schnecken im Häusle mit Baguette zum Dunka <sup>14</sup>	8,20 €
Romana Salat mit Kräutercreme, Avocado und Yello Fin Thunfisch <sup>4,12</sup>	14,30 €
Geklopftes Carpaccio vom Angus Rind mit Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>12</sup>	14,30 €

### Suppen

Cremige Bärlauchsuppe mit Schwemmklössle <sup>4</sup>	8,50 €
Schwäbische Festtagssuppe <sup>1,4,9 Weizenmehl</sup>	8,70 €

### Hirschwirt's Klassiker

Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamicosoße röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat <sup>4,5,12</sup>	19,80 €
Geschnitzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße Bratkartoffeln und kleinem Salat <sup>5,12</sup>	22,80 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöble mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln <sup>4,5</sup>	28,80 €
Ragout vom heimischen Rehböckle im Spätburgundersöble mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat <sup>1,9 Weizenmehl,12</sup>	32,90 €
Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färse an kräftiger Rotweinsöble, buntem Gemüse und Spätzle <sup>2,4,5,9 Weizenmehl</sup>	35,70 €

### Was Süßes zum Schluss

Crème Brûlée mit Eisigem <sup>1,4</sup>	9,30 €
Helles und dunkles Schokoladen Mousse mit Früchten und Sorbet <sup>1,4</sup>	12,50 €

### Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten <sup>4,9,15,23</sup>	12,80 €
Hausmacher Rindfleischsalat an feiner Zwiebel – Vinaigrette <sup>4,12</sup>	16,80 €



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. Sulfit  
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