

Unsere Weinempfehlung

2023 Grüner Veltliner
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,20 €
0,25 l | 8,50 €

2022 Spätburgunder
Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,40 €
0,25 l | 9,00 €

Tagesempfehlungen

Vegetarisch: Schwäbische Käsespätzle mit knusper Zwiebeln
und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing ^{1,4,9,12} 16,80 €

Vegetarisch: Hirschwirts gratinierte Spargelpfannkühle
mit kleinem Salätle an unserem Dressing ^{1,4,9,12} 19,80 €

Zarter Gulasch vom Staufer Kalb
mit Spätzle und Salat an Hirschwirts Dressing ^{1,4,5,9,12} 26,80 €

Filet und Klössle von der heimischen Lachsforelle an feinem Krustentiersößle
auf buntem Spargelragout und Nüdele ^{2,4} 29,30 €

Rosa gebratener Rücken vom Staufer Kalb an feinem Cognac Rahmsößle
auf buntem Spargelragout und Nüdele ^{1,4,5,9} 34,50 €

Halbes Pfund heimischer Spargel aus dem Butter Weißwein Sud

- mit Lauchflädle, Drillingskartoffeln und Sauce Hollandaise ^{1,4} 26,30 €

- mit Scheiben vom geräucherten Wildlachs ^{1,4} 32,50 €

- mit gebratenem Wildschweinrücken mit Sesam Aprikosen Kruste ^{1,4,12} 33,50 €

Quark Rhabarber Crème mit Crumble ^{1,4} 5,30 €

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



Unser Regional - Menü

Cremige Bärlauchsuppe
mit Schwemmklossle

Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsößle
auf buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln

Quark Rhabarber Crème mit Crumble

Menu 39,00 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2023 Grüner Veltliner
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,20 €

0,25 l | 8,50 €



Unser Hohenzollern - Menu

Mildes Bärlauchmousse mit hausgebeizten Wildlachs
und Salätle an Hirschwirts Dressing

Rosa gebratener Rücken vom Stauer Kalb an feinem Cognac Rahmsößle
auf buntem Spargelragout und Nüdele

Helles und dunkles Schokoladen Mousse mit Früchten und Sorbet

Menu 52,00 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2022 Spätburgunder
Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,40 €

0,25 l | 9,00 €

Vorspeisen

Mildes Bärlauchmousse mit hausgebeizten Wildlachs und Salätle an Hirschwirts Dressing 4,12	13,50 €
Geklopftes Carpaccio vom Angus Rind mit Kichererbsen und Salätle 12	13,50 €

Suppen

Cremige Bärlauchsuppe mit Schwemmklossle 4	7,80 €
Schwäbische Festtagssuppe 1,4,9 Weizenmehl	8,30 €

Hirschwirt's Klassiker

Geschnitzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße Bratkartoffeln und kleinem Salat 5,12	21,80 €
Schnitzel Wiener Art vom Stauerico Schweinerücken an kräftiger Rotweinsöße auf buntem Gemüse, Bratkartoffeln und kleinem Salätle 1,4,9,12	26,30 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöble mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln 4,5	27,90 €
Ragout vom heimischen Rehböckle im Spätburgundersöble mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat 1,9 Weizenmehl,12	32,90 €
Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färse an kräftiger Rotweinsöße, buntem Gemüse und Spätzle 2,4,5,9 Weizenmehl	34,80 €

Was Süßes zum Schluss

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

Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten 4,9,15,23	12,80 €
Hausmacher Rindfleischsalat an feiner Zwiebel – Vinaigrette 4,12	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. | 9: glutenhaltige Getreide, Weizen | 18: geschwefelt |
| 2: Fisch u.d.E. | 10: Süßlupinen u.d.E. | 19: geschwärzt |
| 3: Krebstier u.d.E. | 11: Schalenfrüchte | 20: gewachst |
| 4: Milch u.d.E. | 12: Senf u.d.E. | 21: mit Phosphat |
| 5: Sellerie u.d.E. | 13: Soja u.d.E. | 22: enthält Phenylalaninquelle |
| 6: Sesamsamen u.d.E. | 14: Weichtiere u.d.E. | 23: mit Konservierungsstoff |
| 7: Schwefeldioxid u. Sulfit | 15: mit Geschmacksverstärker | u.d.E. = und deren Erzeugnisse |
| 8: Erdnüsse u.d.E. | 16: mit Farbstoff | |
| | 17: mit Antioxidationsmittel | |