

## Unsere Weinempfehlung


2023 Turteltaube (GB+WB) 2023 Spätburgunder Rosé 2022 Spätburgunder  
Weingut Aufricht | BodenseeWeingut Bercher | Kaiserstuhl Weingut Kress | Bodensee

0,1 l | 4,00 €  
0,25 l | 8,00 €


0,1 l | 4,20 €  
0,25 l | 8,50 €

0,1 l | 4,40 €  
0,25 l | 9,00 €

### Feine sommerliche Empfehlungen als Tellergericht serviert

*Vegetarisch:* Schwäbische Käsespätzle mit knusper Zwiebeln  und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,9,12</sup> 16,80 €

*Vegetarisch:* Hirschwirts Spinatknödel auf Paprika Zucchini Gemüse  und kleinem Salätle an unserem Dressing <sup>1,4,9,12</sup> 20,50 €

Maultaschen in der Brühe mit buntem Gemüse, knusper Zwiebeln  und kleinem Salätle an unserem Dressing <sup>1,4,9,12</sup> 21,30 €

Gebratenes Filet vom Atlantik Wolfsbarsch an feinem Weißwein Sößle auf Paprika Zucchini Gemüse und cremiger Polenta <sup>2,4</sup> 23,50 €

Geschmorte Kalbshaxe „Osso Bucco“  auf Paprika Zucchini Gemüse und cremiger Polenta <sup>1,4,5,9</sup> 23,50 €

### Genießen Sie raffinierte sommerliche Salat Variationen mit :

lauwarm geräuchertem Forellenfilet aus Wagenhausen mit Preiselbeer – Meerrettich – Praline und Bratkartoffeltürmle 21,30 €

im Speckmantel gebratener Brust vom Fasan mit Bratkartoffeltürmle und Trauben Dipp 22,80 €

rosa gebratenem Rücken vom heimischen Angus Rind  mit Bratkartoffeltürmle und hausgemachter Kräuterbutter 24,80 €

Fürst Pückler Eis Parfait im Gläsle serviert <sup>1,4</sup> 5,50 €

*Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir auch kleiner an!*



## Unser Regional - Menü

Kleines Salätle  
an Hirschwirts Dressing

\*\*\*

Zarter Gulasch vom Staufer Kalb  
mit Spätzle

\*\*\*

Fürst Pückler Eis Parfait

Menu 31,00 €

## Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2023 Spätburgunder Rosé  
Weingut Bercher | Kaiserstuhl

0,1 l | 4,20 €

0,25 l | 8,50 €



## Unser Hohenzollern - Menu

Melonenkaltschale  
mit Martinahaube und Chilli

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Atlantik Wolfsbarsch an feinem Weißwein Söble  
auf Paprika Zucchini Gemüse und cremiger Polenta

\*\*\*

Kokos Crème Brûlée mit Eisigem

Menu 49,50 €

## Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2023 Turteltaube (GB+WB)  
Weingut Aufricht | Bodensee

0,1 l | 4,00 €

0,25 l | 8,00 €

### Vorspeisen

Galantine und Mousse von der Wagenhauser Forelle mit Safran Mayonnaise und lauwarmem Meerbohnsensalat <sup>1,2,4,12</sup>	13,50 €
Geklopftes Carpaccio vom Angus Rind mit Kichererbsen und Salätle <sup>12</sup>	13,50 €

### Suppen

Melonenkaltschale mit Martinihaube und Chilli <sup>4</sup>	7,50 €
Schwäbische Festtagssuppe <sup>1,4,9 Weizenmehl</sup>	8,50 €

### Hirschwirt's Klassiker

Geschnitzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße Bratkartoffeln und kleinem Salat <sup>5,12</sup>	21,80 €
Zarter Gulasch vom Staufer Kalb mit Spätzle und Salat an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,5,9,12</sup>	26,80 €
Wiener Schnitzel vom Staufer Kalbsrücken an kräftiger Rotweinsöße auf buntem Gemüse, Bratkartoffeln und kleinem Salätle <sup>1,4,9,12</sup>	27,50 €
Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln <sup>4,5</sup>	27,90 €
Ragout vom heimischen Rehböckle im Spätburgundersöfle mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat <sup>1,9 Weizenmehl,12</sup>	32,90 €
Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färse an kräftiger Rotweinsöße, buntem Gemüse und Spätzle <sup>2,4,5,9 Weizenmehl</sup>	34,50 €

### Was Süßes zum Schluss

Kokos 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.               | 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. Sulfite | 15: mit Geschmacksverstärker      | u.d.E. = und deren Erzeugnisse |
| 8: Erdnüsse u.d.E.           | 16: mit Farbstoff                 |                                |
|                              | 17: mit Antioxidationsmittel      |                                |