

Unsere Weinempfehlung

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 10,00 €

2019 Spätburgunder
Weingut Kress | Baden

0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 10,00 €

Tagesempfehlungen

Reichenauer Feldsalat mit Orange und Kartoffeldressing ^{4,12}	6,50 €
<i>Vegetarisch</i> : Würzige Käseknödel auf rahmigem Wirsing  und kleinem Salat an Hirschwirts Dressing ^{1,4,9,12}	19,50 €
<i>Vegan</i> : Knusprige Mais Küchle auf rote Beete Gemüse  mit kleinem grünem Salat an Hirschwirts Dressing ^{1,4,9,12}	19,50 €
Schwäbischer Linseneintopf nach Oma Ermlers Rezept  mit hausgemachten Spätzle und Wolfgangs Saiten ^{1,5,9,15}	19,50 €
Geschmortes Bäckle und sous vide gegarter Bauch vom Stauferico Schwein  an Rotweinsöße auf rahmigem Wirsing und Spätzle ^{1,5,9}	26,00 €
Zarter Ochsenschwanz Ragout in kräftiger Spätburgundersöße  mit Kartoffelknödel und kleinem Salat ^{1,4,5,9,12}	27,50 €
Rosa gebratene Barberie Entenbrust an feinem Cassissöße auf Apfel Rotkraut und Kartoffelknödel ^{1,4,5}	28,00 €
Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle an hellem Sojasöße mit geschwenktem Pak Choi und gebackenen Reispralinen ^{1,2,4,5,9}	28,00 €
Rosa gebratenes Filet vom heimischen Angus Rind an kräftiger Rotweinsöße  auf rahmigem Wirsing und röschen Bratkartoffeln ^{4,5}	36,50 €
mit geschmolzener Gänseleber	+ 4,50 €
Lebkuchenparfait mit Mandarinen ^{1,4,9}	6,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) ^{1,4}	4,50 €



Zum Hirsch
Landhotel Gasthof

Unser Regional - Menü

Würzige Kürbissuppe
mit Gebäck

Schwäbischer Linseneintopf nach Oma Ermlers Rezept
mit hausgemachten Spätzle und Wolfgangs Saiten

Lebkuchenparfait
mit Mandarinen

Menu 37,50 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,50 €

0,25 l | 10,00 €



Unser Hohenzollern - Menu

Galantine vom Fasan mit Gänseleber Kern,
Waldorfsalätle und bunten Blättern

Zarter Ochsenschwanz Ragout in kräftiger Spätburgundersoße
mit Kartoffelknödel und kleinem Salat

Maroni Mousse mit Früchten und Kirsch Sorbet

Menu 47,00 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2019 Spätburgunder
Weingut Kress | Baden

0,1 l | 4,50 €

0,25 l | 10,00 €

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rind mit Parmesan,
Rucola und altem Balsamicoessig ¹² 12,50 €

Galantine vom Fasan mit Gänseleberkern
mit Waldorfsaläte und bunten Blättern ^{2,4,9,12} 12,50 €

Suppen


Würzige Kürbissuppe mit Gebäck ^{1,4,9}  7,50 €

Schwäbische Festtagssuppe ^{1,4,5,9}  7,50 €


Hirschwirt's Klassiker

Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße 
röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{5,12} 19,50 €

„Gaisburger Marsch“ nach Hirschen Art 
mit Gemüse, Spätzle, Ochsenfleisch und knusper Zwiebele ^{1,4,5,9} 21,00 €

Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle 
mit rote Beete Gemüse und röschen Bratkartoffeln ^{4,5} 26,50 €

Ragout vom Salemer Reh im Spätburgundersöfle geschmort 
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{1,9 Weizenmehl,12} 30,50 €

Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färse 
an kräftiger Rotweinsöfle buntes Gemüse und Spätzle ^{2,4,5,9 Weizenmehl} 34,00 €

Was Süßes zum Schluss

Knusprige Crème brûlée mit Sorbet 8,50 €

Lauwarme Quarkknödel mit Zwetschgenragout und Eisigem ^{1,4} 12,50 €

Maroni Mousse mit Früchten und Kirsch Sorbet ^{1,4} 12,50 €

Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten ^{4,9 Weizenmehl,15,23} 13,50 €

Hausmacher Rindfleischsalat,
Saisonsalaten und feiner Zwiebel – Vinaigrette ^{4,12}  16,50 €

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: Kriebstier 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