

Unsere Weinempfehlung

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Eigl | Wachau


0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 9,00 €


2019 Spätburgunder
Weingut Kress | Baden


0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 9,00 €

Tagesempfehlungen


Bunter Frühlingssalat an Hirschwirts Dressing 
mit Wolfgangs grober Bratwurst 5,9,12,23 13,50 €


Vegetarisch: Schwäbische Käsespätzle mit knusper Zwiebeln, 
Apfelkompott und kleinem Salat an Hirschwirts Dressing 1,4,9,12 13,50 €

Vegetarisch: Mit Spargel gefüllte Pfannkuchen 
mit kleinem Salat an Hirschwirts Dressing 1,4,9,12 17,00 €

Hausgemachte Lamm Maultaschen mit buntem Spargelragout 
und kleinem Salátle an Hirschwirts Dressing 1,4,9,12 18,50 €

„Gaisburger Marsch“ nach Hirschen Art 
mit Gemüse, Spätzle, Ochsenfleisch und knusper Zwiebele 1,4,5,9 19,50 €

Gebackenes Kotelett vom Stauferico Schwein 
mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln 1,5,9 25,50 €

Zartes Ragout vom Kalbshals „Badische Art“ im feinen Weissweinsößle 
mit feinen Nudeln und kleinem Salat 1,4,5,9 25,50 €

Geschmortes Ragout und gebratener Rücken vom Hoßkircher Lamm 
mit weiß grünen Bohnen und Kartoffelgratin 1,4,5,9 28,50 €

Halbes Pfund heimischer Spargel aus dem Butter Weißwein Sud

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

- mit gebackenem Schnitzel vom Freilandgockel und Beilagen 1,4,9 27,00 €

- mit gebratenem vom Fischangebot und Beilagen 1,2,4,9 29,50 €

Panna Cotta mit Früchtegelée 1,4 4,50 €



Zum Hirsch
Landhotel Gasthof

Unser Regional - Menü

Buntes Salättele
an Hirschwirts Dressing

Zartes Ragout vom Kalbshals „Badische Art“
im feinen Weissweinsößle und Nüdele

Panna Cotta mit Früchtegelée

Menu 28 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Eigl | Wachau

0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 9,00 €



Unser Hohenzollern - Menu

Geschäumtes Süpple vom heimischen Spargel
mit eigener Einlage

Ragout und Rücken vom Hoßkircher Lamm an Rosmarin Sößle
mit weiß grünen Bohnen und feinem Kartoffelgratin

Knusprige Crème Brûlée
mit zartem Sorbet

Menu 39,50 €

Was Feines aus Hirschwirt's Keller:

2019 Spätburgunder
Weingut Kress | Baden

0,1 l | 4,50 €
0,25 l | 9,00 €

Vorspeisen

Törtle von Spargel, Bärlauch und Rauchlachs
mit Wildkräutersalätle an Hirschwirts Dressing ¹⁴ 12,50 €


Mariniertes Vitello Tonato vom Stauferico Schwein 
und kleinem Salätle an Hirschwirts Dressing ^{2,4,9,12} 9,50 €


Suppen

Geschäumtes Süpple vom heimischen Spargel mit eigener Einlage ^{4,14}  6,50 €

Bernsteinfarbene Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klösschen ^{1,4,9 Weizenmehl}  6,50 €


Hirschwirt's Klassiker

Schwäbisches Kuttelragout in milder Balsamicosoße, 
röschen Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{4,12} 17,50 €

Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße 
Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{5,12} 18,50 €

Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöble
mit buntem Gemüse und röschen Bratkartoffeln ^{4,5} 27,50 €

Ragout vom heimischen Rehböckle im Spätburgundersöble geschmort 
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat ^{1,9 Weizenmehl,12} 27,50 €

Zwiebelrostbraten von der württembergischen Angus Färse 
an kräftiger Rotweinsöße, buntem Gemüse und Spätzle ^{2,4,5,9 Weizenmehl} 32,50 €

Was Süßes zum Schluss

Knusprige Crème Brûlée mit Sorbet 6,50 €

Hirschwirt's Hausbecher mit frischem Obstsalat und Eisigem ^{1,4} 7,00 €

Zweierlei Mousse mit Rhabarberragout und Sorbet ^{1,4} 9,50 €

Für den kleinen Hunger

„Schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten ^{4,9 Weizenmehl, 15,23} 11,50 €

Hausmacher Rindfleischsalat,
Saisonsalaten und feiner Zwiebel – Vinaigrette ^{4,12}  15,50 €

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