



Restaurant HIRSCH

TO GO

12.02. bis 14.02. und 19.02. bis 21.02.

Heiß & verzehrfertig zum Abholen

Genießer-Rohkostsalat gemischt	4,50
Cremesuppe vom Albchampion	5,50
Wirsingköpfe Ziegenfrischkäse Gelbe Bete	12,80
Unsere Lambratwürste Sauerkraut Kartoffelpüree	15,00
paniertes Schnitzel vom Albschwein Kartoffel- und Blattsalate	18,50
Puten-Rahmschnitzel Dinkelspätzle Ofengemüse frische Champignons	18,50
Haxe vom Ablamm Kartoffelpüree Karottengemüse Rotweinsauce	18,50
Brüstle vom Bauernhähnchen Kartoffelnudeln Ofengemüse	18,50
Gekochtes Ochsenfleisch Meerrettichsauce Wirsinggemüse Dampfkartoffeln	19,80
Ragout vom Äbler Reh in Wacholderrahmsauce Geschmelzte Semmelknödel Ofengemüse Champignons	19,80
Sauerbraten vom heimischen Rind Pastinake Kartoffelpüree	20,00
Seckachforelle gelbe Bete Gnocchi Schnittlauchsauce	22,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten >aus der heimischen Rinderfärs< Spätzle, Ofengemüse, Rahmsauce	24,50
Schokoladenmousse Orangen	4,80
Milchreis vom Albenner karamellisierte Banane Sonnenblumenkerne	4,80

Für's schnelle Kochen zuhause...

Von uns fertig gekocht, vakuumverpackt und gekühlt

-> Nur noch heiß machen & genießen

Dinkelspätzle 250 gr.	3,20
Schupfnudeln 250 gr.	4,20
Äbler Ofengemüse 150 gr.	3,20
Cremesuppe von der Roten Bete 400 ml (2 Portionen)	8,80
Hausgemachte Rotwein-Kutteln süß-sauer 400 gr.	6,50
Hirschwirts Maultaschen 4 Stück	8,80
Geschnetzelte Wagyu-Leber >süß-sauer< in Sahnesauce mit Apfelwürfeln	10,00
Filetspitzen von Schwein und Kalb /frische Champignons / Rahmsauce	14,80
Unser Griebenschmalz 250 gr.	5,80