

# Speisekarte

## *Dorfstube*

Ihr regionales Restaurant  
im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN  
Mittags 12–14 Uhr | Abends 18–21:30 Uhr  
kein Ruhetag

## Vorspeisen

Unser Dorfstuben-Salatteller feine Blatt- und Rohkostsalate	7,50
Rahmsuppe nach Tagesangebot	7,50
Hirnsuppe vom Alblamm mit Klöße und Bries	8,20
Suppen-Terrine Lamm-Nierle süß-sauer vom Münsinger Alblamm, Apfelwürfel	8,20
Hirschwirts Maultasche in kräftiger Brühe	8,20
Feldsalat im Holunder-Leindotteröl-Dressing Geröstete Speckstreifen, Leindottersamen, Schwarzbrot-Chip	11,00
Gebratene Alb-Champignons Kräuter, Knoblauch, dazu Weißbrot	11,50
Ensmader Ziegenfrischkäse <i>karamellisiert</i> Zwetschge, Hokkaidokürbis, Leindottersamen, Kräuterpesto	13,50
Terrine saure Kutteln vom Rind im Rotweinsud	8,20
Großer Teller <b>als Hauptgang</b> mit Röstkartoffeln	14,80
Sülze vom Kalbstafelspitz Blattsalat, Schnittlauch-Vinaigrette, Meerrettich, Waffelkartoffeln	13,80
<b>als Hauptgang mit Röstkartoffeln</b>	20,00

## Vesper

Dorfstuben-Wurstsalat <i>auf Wunsch auch mit Schwarzwurst</i> Landbrot, Butter	14,00
Salatplatte Blatt- und Rohkostsalate, gekochtes Ei, frische Champignons, Käse	14,80
Äbler Bergkäse in zweierlei Reifegraden, feine Rohkost, Landbrot, Butter	14,80
hausgemachte Pastrami vom Albwagyu >hauchdünn aufgeschnitten< frischer Meerrettich, Kapern, Landbrot, Butter	15,80

## Hauptgänge

Äbler Kartoffelnudeln Mangold, frische Kräuter, Äbler Bete, Bergkäse	16,80
Hirschwirts schwäbische Maultaschen gebraten und mit Zwiebeln geschmelzt, Blatt- und Kartoffelsalat Kleine Portion als Vorspeise	17,80 11,00
Dorfstuben-Teller <i>paniertes Schnitzel vom Alb-Schwein</i> Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Blattsalate	18,80
Rahmschnitzel von der Putenbrust frische Champignons, unsere Dinkelspätzle, kleiner Salatteller	19,80
Brüstle vom Bauernhähnchen angebratenes Gartengemüse, Röstkartoffeln, Rotweinsouße	24,80
Häxle vom Alb-Lamm glasiertes Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree, Rotweinsouße	24,80
Ragout vom Äbler Rehbock geschmelzte Semmelknödel, Wacholderrahmsouße, Preiselbeeren	24,80
Sauerbraten vom Albwagyu Rotweinsouße mit Zwetschgen, äbler Ofengemüse, Kartoffelpüree	25,80
Unser Zwiebel-Rostbraten geröstete Kräuter-Schupfnudeln, Rahmsouße, kleiner Salatteller	29,80
Wallerfilets <i>in schäumender Butter und Sonnenblumenkernen gebraten</i> Rote Bete, Dampfkartoffeln	26,80
Filets von der Seckachforelle Dinkelgraupen, Kürbis, Kernölsouße	28,80

## Desserts

Molkeeis vom Streuobstwiesenapfel Kürbis-Apfelgrütze	8,80
Zwetschgen-Quarkmousse Zwetschengrütze, Mandelschaum	8,80
Warmer Grießbrei vom äbler Einkorn Zwetschgen, Sauerrahm-Fencheleis	9,80
geeistes Kürbisparfait <i>karamellisiert</i> Kürbis-Birnenragout	9,80