

Speisekarte

Restaurant
Hirsch

Ihr Sterne-Restaurant
im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag: 18–21:30 Uhr
Freitag bis Sonntag: 12–13:30 Uhr | 18–21:30 Uhr
Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Die „Hirsch-Klassiker“ à la carte

Vorspeisen

Rahmsuppe nach Tagesangebot	8,00
Rinderkraftbrühe Flädle, gekochtes Rindfleisch, Markklöße	8,00
Feine Blattsalate im Mango-Hanföl-Dressing, gebratene Rote Bete, Gewürz-Popcorn	12,00
lauwarmer Kalbskopf angebratenes Salatherz, Holunder-Vinaigrette, Trüffel	19,80
Tatar vom Albwagyu Eidottercreme, Kartoffelwürfel, Babyleaf Salate	21,00

Hauptgänge

Schnitzel vom Kalbsrücken Gartengemüse, frische Pilze, geschabte Spätzle, Rahmsoße	36,00
Rehkeule <i>›zart rosa‹</i> Wacholderrahm, frische Pilze, geschabte Spätzle, glasiertes Wurzelgemüse, Preiselbeeren	40,00
Rücken vom jungen Äbler Weidelamm <i>mit frischen Kräutern überkrustet</i> äbler Ofengemüse, gratinierte Kartoffeln, Lemberger-Soße	42,00
Roastbeef vom Albwagyu äbler Wurzelgemüse, Kartoffelrösti, Holundersoße, Trüffel	48,00
Färöer Edellachs Rote Bete, hausgemachte Nudeln, leichte Meerrettichsoße	39,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse
Kürbis, Eisenkraut
(auf Wunsch mit gebeizter Seckachforelle)

Dinkelrisotto
bunte Äbler Bete
(auf Wunsch mit kleinem Lachs-Medaillon)

Karotten-Mandelkuchen
Marzipanrahmeis, karamellierte Birne

Menü mit Fisch 56,00
Menü ohne Fisch 46,00

Regionales Menü

Seckachforelle
Kürbis

Rückenscheiben vom Alblinsenschwein
Dry aged
gebratene Bete, Lauch, Schupfnudeln, Starkbiersoße

Zwetschgenknödel
Röster, Rahmeis von Salzkaramell

oder

Auswahl heimischer Rohmilchkäse vom Brett

Menü 58,00

Unser Hinweis für Allergiker: Wir verwenden nur ausgesuchte und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Unsere Speisen sind ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir gerne eine spezielle Karte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen bereit.

Feinschmecker-Menü

Hausener Quellwassersaibling
Bunte Bete, Gewürzöl, Holunderaromen

Klare Tomatensuppe

Steinbutt
Ablinsen, Spitzkraut, Safransoße

Rücken vom heimischen Reh
Pastinake, Birne, Einkorn-Grießschnitte

Süße Äbler Herbstgenüsse

Auswahl von edlem Rohmilchkäse vom Brett

Menü mit Käse 95,00
Menü ohne Käse 89,00

Überraschungs-Menü

Wenn Sie Zeit mitgebracht haben und gerne genießen,
lassen Sie sich von unserem 8-gängigen Überraschungs-Menü verwöhnen

Menü 118,00

Genießen Sie unsere begleitende Weinreise:

Passende hochwertige Weine glasweise zu den einzelnen Gängen Ihres Menüs serviert:

3 Weine	36,00
4 Weine	45,00
5 Weine	52,00

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen diese beiden Menüs nur tischweise
servieren können!

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

615	2017 IMPULS WEISSBURGUNDER Weingut Schwarz, Untertürkheim		43,50
		Glas 0,25 l	15,00

Rot:

830	2015 LIMBERG XV CABERNET SAUVIGNON_MERLOT_LEMBERGER_SPÄTBURGUNDER Martin & Arne Bercher, Baden		47,50
		Glas 0,25 l	16,50

Glasweise zum Dessert:

	2019 Riesling Essenz Bernhard Ellwanger, Württemberg		
		Glas 5 cl	9,00

Desserts

„Windhösel's Eisgugelhupf“ bunter Soßenspiegel	14,00
Zwetschgensülze Mandelschaum, Karamelleis	14,00
Variation vom süßen Hokkaidokürbis	16,00
Sonnenbühler Dessert-Perspektiven Streifzug durch unser Dessertangebot	18,00
Käse-Dessert Auswahl heimischer Rohmilchkäse-Spezialitäten vom Brett	16,00