

Restaurant Hirsch

Ihr Sterne-Restaurant
im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag: 18–20 Uhr
Freitag bis Sonntag: 12–13:30 Uhr | 18–20 Uhr
Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Die „Hirsch-Klassiker“

à la carte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe Flädle gekochtes Rindfleisch Markklößle	8,00
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen Forelle aus dem heißen Gewürzrauch	14,00
feine Blattsalate im Marillen-Hanföl-Dressing frische Pfifferlinge Belugalinsen Aprikose Gewürz-Popcorn	12,00
Rüssel vom Ablinsenschwein feine Salatsprösslinge Holundervinaigrette Belugalinsen Sommertrüffel	24,00
Carpaccio vom Lauchertsaiibling Tomate Kerbel Buchweizen	26,00

Hauptgänge

Schnitzel <i>>natur<</i> vom Kalbsrücken glasiertes Wurzelgemüse frische Pfifferlinge geschabte Spätzle Rahmsauce	36,00
Rehkeule <i>>zart rosa<</i> frische Pfifferlinge Aprikose schwarze Nüsse Kartoffelrösti glasiertes Wurzelgemüse Rosmarin-Preiselbeersud	40,00
Rücken vom jungen Äbler Weidelamm <i>mit frischen Kräutern überkrustet</i> Äbler Ofengemüse gratinierte Kartoffeln Lemberger-Soße	43,00
Roastbeef vom Albwagy <i>aus dem Holzkohlegrill</i> zweierlei Karotten Äbler Drilllinge-Kartoffeln Holundersauce	49,00
Bio – Lachs Tomate Mangold hausgemachte Nudeln Schnittlauchsoße	40,00

Vegetarisches Menü

Heimische Tomate
Albmozzarella | Salbei

Cassoulet
Sonnenblumen | Linsen | Kartoffelschaum

Maultäschle
Mangold | Dinkel | Bete | Leindotter

Crème Brûlée „Eisenkraut“
Aprikose | Cremeeis | Schaum | Pesto

Menü 58,00

Regionales Menü

Seckachforelle
aus dem heißen Gewürzrauch
Mangold | Buchweizen | Schnittlauchsoße

Rücken vom Ablinsenschwein
Dry aged und vom Holzkohlegrill
Bunte Bohnen | Drillinge-Kartoffeln | Starkbiersoße | gehobelter Sommertrüffel

Geeistes Lavendelparfait *>geflämmt<*
Lavendel-Quarkmousse | frische Beerengrütze

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

Lauchertsaibling
Bete | Kaviar | Leinsaat

Kraftbrühe vom Albhuhn
Trüffelklöße

Seeteufel
Kürbis | Eisenkraut | Kernölsoße

Rücken vom älbler Reh
Aprikosen | Mangold | Haselnüsse | Ablinsenflan

Heimische Zwetschge
Heu-Eis

Auswahl von edlem heimischen Rohmilchkäse vom Brett

Menü mit Käse 98,00
Menü ohne Käse 92,00

Überraschungs-Menü

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

Menü 125,00

Genießen Sie unsere begleitende Weinreise:

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

3 Weine	40,00
4 Weine	50,00
5 Weine	58,00

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

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

722	2018 Gloria Dei Weißweincuvée Weingut Eichenstein Südtirol		38,00
		Glas 0,25 l	13,00

Rot:

955	2014 Seigneurs D' Aiguilhe Comtes De Neipperg Côtes de Bordeaux Frankreich		48,00
		Glas 0,25 l	17,00

Glasweise zum Dessert:

	2015 Riesling Auslese Ernst Dautel Württemberg		
		Glas 5 cl	9,00

Desserts

„Windhösels Eisgugelhupf“ bunter Soßenspiegel	15,00
geeistes Lavendelparfait <i>>geflämmt<</i> Lavendel-Quarkmousse Aprikose	16,00
Crème Brûlée „Eisenkraut“ Aprikose Cremeeis Schaum Pesto	16,00
Sonnenbühler Dessert-Perspektiven Streifzug durch unser Dessertangebot	20,00
Käse-Dessert Auswahl heimischer Rohmilchkäse-Spezialitäten vom Brett	16,00