

# *Dorfstube*

im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN  
Mittags 12–13:30 Uhr | Abends 18–20:30 Uhr  
kein Ruhetag

## Vorspeisen

Unser Dorfstuben-Salatteller feine Blatt- und Rohkostsalate	8,50
Rahmsuppe nach Tagesangebot	8,50
Hirnsuppe vom Alblamm	9,00
Suppen-Terrine Lamm-Nierle süß-sauer vom Münsinger Alblamm   Apfelwürfel	9,00
Hirschwirts Maultasche in kräftiger Brühe	9,00
Feldsalat im Holunder-Leindotteröl-Dressing geröstete Speckstreifen   Schwarzbrotchip   Linsenschüttelbrot	12,50
Gebratene Alb-Champignons Kräuter   Knoblauch   dazu Weißbrot	12,80
Ensmader Ziegenfrischkäse <i>karamellisiert</i> bunte Karotte   Streuobstwiesenapfel   Buchweizenpops   Kräuterpesto	15,00
Terrine saure Kutteln vom Rind im Rotweinsud großer Teller <b>als Hauptgang</b> <i>mit Röstkartoffeln</i>	9,00 17,80
Der schwäbische Eintopfklassiker: Gaisburger Marsch Rindfleisch   Kartoffelschnitz   Spätzle   kräftige Rindfleischbrühe große Portion <b>als Hauptgang</b>	15,00 22,00

## Vesper

Dorfstuben-Wurstsalat <i>auf Wunsch auch mit Schwarzwurst</i> Landbrot   Butter	16,50
Salatplatte Blatt- und Rohkostsalate   gekochtes Ei   frische Champignons   Käse	17,00
Äbler Bergkäse <i>in zweierlei Reifegraden</i> feine Rohkost   Landbrot   Butter	17,00
hausgemachte Pastrami vom Albwagyu >hauchdünn aufgeschnitten< frischer Meerrettich   Kapern   Landbrot   Butter	18,00

## Hauptgänge

Maultäschle von gelber Bete Buchweizen   junger Lauch   Schnittlauchschaum	18,50
Rösti-Torte von lila Karotten Kartoffelpüree   Karotten	20,00
Hirschwirts schwäbische Maultaschen gebraten und mit Zwiebeln geschmelzt   Blatt- und Kartoffelsalat kleine Portion als Vorspeise	20,00 14,50
Dorfstuben-Teller <i>paniertes Schnitzel vom Alb-Schwein</i> Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen   Blattsalate	21,80
Puten-Rahmschnitzel <i>aus oberschwäbischer Geflügelhaltung</i> frische Champignons   unsere Dinkelspätzle   kleiner Salatteller	22,80
Häxle vom Alb-Lamm Äbler Bete   Kartoffelpüree   Rotweinsouße	27,80
Hähnchenbrust aus oberschwäbischer Geflügelzucht angebratenes Gartengemüse   Kartoffelnudeln   Rotweinsouße	27,80
Schulterstück von Sonnenbühler Galloway Kalb – schonend geschmort - feine Rahmsouße   Dinkelspätzle   Pastinake   junger Lauch	28,80
Würfel vom Albwagyu <i>24 Stunden niedertemperaturgegart</i> Äbler Ofengemüse   Kartoffelpüree   Rotweinsouße	28,80
Der Schwäbische Zwiebel-Rostbraten Maultäschle   Kräuter-Schupfnudeln   Rahmsouße   kleiner Salatteller	34,80
Lauchertsaibling <i>in schäumender Butter und Sonnenblumenkernen gebraten</i> junger Lauch   gelbe Bete   Dampfkartoffeln	30,00
Filets von der Seckachforelle Ablinsen   Blattspinat   Kartoffelwürfel   Schaumsouße	32,00

## Desserts

Unser Walnuss-Fencheleis karamellierte Karotte	11,00
Mousse vom Albheu Honig-Apfelgrütze	11,00
Grießbrei vom Albemmer <i>&gt;warm serviert&lt;</i> Birnenragout   Rosmarineis	11,00
Creme Brûlée Sellerie	12,50