Dorfstube

im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Dienstag: 18–20:30 Uhr
Mittwoch bis Sonntag: 12–13:30 Uhr | 18–20:30 Uhr
kein Ruhetag

Vorspeisen

Unser Dorfstuben-Salatteller feine Blatt- und Rohkostsalate	9,80
Rahmsuppe nach Tagesangebot	9,80
Hirnsuppe vom Alblamm Bries | Klößle	11,00
Suppen-Terrine Lamm-Nierle süß-sauer vom Münsinger Alblamm | Apfelwürfel	11,00
Terrine saure Kutteln vom Rind im Rotweinsud	11,00
großer Teller **als Hauptgang** *mit Röstkartoffeln*	19,80
Hirschwirts Maultasche in kräftiger Brühe	11,50
Rucolasalat | Holunder-Leindotter-Dressing Alblinsen | gehobelter Albkäse | Schüttelbrot	14,50
Gebratene Alb-Champignons Kräuter | Knoblauch | dazu Weißbrot	14,80
Ensmader Ziegenfrischkäse *karamellisiert* Birne | Karotte | Alblinsen| Buchweizenpops | Kräuterpesto	17,80
Das Vorspeisenvesper 8 schwäbische Tapas im Weckglas	22,00

Vesper

Dorfstuben-Wurstsalat* mit Käse *auf Wunsch mit Schwarzwurst* Landbrot | Butter	18,80
Salatplatte Blatt- und Rohkostsalate | gekochtes Ei | frische Champignons | Käse	18,80
Älbler Bergkäse *in zweierlei Reifegraden* Landbrot | Butter | feine Rohkost	19,80
Pastrami* vom Albwagyu Landbrot | Butter | eingelegtes Gemüse	19,80

*Lyonerwurst mit Phosphat und Pökelsalz *Pastrami mit Pökelsalz

Hauptgänge

Dinkelrisotto 22,90
Bärlauch | eingelegter Knollenziest | Ziegenfeta

1 Paar Lammbratwürste 19,80
Kartoffel-Bärlauchsalat | Apfel-Meerrettichsenf
Kleine Portion **als Vorspeise** 12,80

Hirschwirts schwäbische Maultaschen *in Butter gebraten* 22,90
mit Zwiebeln geschmelzt | Blatt- und Kartoffelsalat
kleine Portion **als Vorspeise** 16,50

Dorfstuben-Teller *paniertes Schnitzel vom Alb-Schwein* 25,80
Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen | Blattsalate

Puten-Rahmschnitzel *aus oberschwäbischer Zucht* 26,80
unsere Dinkelspätzle | frische Champignons | Albgemüse

Sahnegoulasch vom Alblamm 29,80
unsere Dinkelspätzle | Pastinake

Häxle vom Alb-Lamm 33,80
Rotweinsoße | Kartoffelpüree | junger Lauch l Karotte

Würfel vom Albwagyu *>24 Std. niedertemperaturgegart<* 33,80
Rotweinsoße | Dinkelspätzle | Ofengemüse

Der Schwäbische Zwiebel-Rostbraten vom Alb-Angusrind 39,80
Rahmsoße | Maultäschle | Kräuter-Schupfnudeln | Wurzelgemüse

Filets vom Lauchertsaibling 36,80
Schaumsoße | Dinkelkörner | Spargelragout

Desserts

Cremeeis vom salzigen Karamell 12,80
Birne | Ingwer

Sauerrahmmousse 12,80
Rhabarberragout l süßes Kräuteröl

Karamellisierte Eiercreme 14,50
Schwarzes Walnusseis | Petersilienwurzel

Milchreis vom Albemmer 14,50
Quitte | Haferwurzel | Basilikum