

Restaurant Hirsch

Ihr Sterne-Restaurant
im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

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

Die „Hirsch-Klassiker“ à la carte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe Flädle gekochtes Rindfleisch Markklöße	12,00
Schaumsuppe von der Räucherforelle gerauchte Seckachforelle Forellenkaviar	17,50
Lauwarmer Gemüsesalat Buchweizen Sonnenblumenkerne Hagebutte	17,50
Tatar vom Albwagyü gehobeltes Eigelb Gemüsechips Senfeis	28,50
Törtchen von Albheu und Linsen gebeizte Seckachforelle Buchweizen Karotte Schnittlauchöl	28,50

Hauptgänge

Kotelettstück vom Sonnenbühler Gallowaykalb <i>mit Champignons und Thymian</i> Pastinake Schupfnudeln Madeirasoße	45,00
Rücken vom jungen Äbler Weidelamm <i>mit frischen Kräutern überkrustet</i> Äbler Ofengemüse Kartoffelgratin Rotweinjus	48,00
Roastbeef vom Albwagyü Äbler Bete Drillinge Kartoffeln Trüffel Holundersoße	52,00
Dreierlei von der Seckachforelle junger Blattspinat und fermentierte Karotten hausgemachte Nudeln Schaumsoße	45,00

Vegetarisches Menü

Albsafran-Quarknocke
auf Gemüsefächer
Kräuteröl | Salatsprösslinge

zweierlei gefüllte Äbler Pasta
Linsen | Spinat | Linsenstreusel | Trüffel

Die Albpastinake

Karottenküchle
Schokolade

Menü 65,00

Regionales Menü

Seckachforelle aus dem Heißbrauch
Kartoffelpüree | lila Karotte | Kräuteröl

Flankenstück vom Albwagyu
24 Stunden niedertemperaturgegart
Holundersoße | bunte Bete | angebratene Schupfnudeln

gebackenes schwäbisches Apfelküchle
Zimtrahmeis | Sabayon

oder

Auswahl heimischer Rohmilchkäse vom Brett

Menü 65,00

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

3-erlei vom Lauchertsaiibling
Salatsprossen | Buchweizen

klare Linsensuppe
Maultäschle

Zander
junger Blattspinat | gelbe Bete

Kalbsfilet und Bäckle
junger Lauch | Karotte | Trüffel

feines von der Hagebutte

Auswahl von edlem heimischen Rohmilchkäse vom Brett

Menü mit Käse 110,00
Menü ohne Käse 102,00

Überraschungs-Menü

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

Menü 138,00

Genießen Sie unsere begleitende Weinreise:

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

3 Weine	45,00
4 Weine	55,00
5 Weine	65,00

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

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

Nr.:2341

2016 OBERHÄUSER TONSCHIEFER
RIESLING VDP ORTSWEIN
WEINGUT DÖNNHOFF | NAHE

Glas 0,25 l 46,00
16,00

Rot:

Nr.:1551

2016 CHATEAU PRIEURE SAINTE ANNE
CÔTES DE BORDEAUX | FRANKREICH

Glas 0,25 l 56,00
19,00

Glasweise zum Dessert:

2016 WESTHOFENER AULERDE
RIESLING **AUSLESE**
FRITZ GROEBE | RHEINHESSEN

Glas 5 cl 9,80

Desserts

„Windhösels Eisgugelhupf“
bunter Soßenspiegel 16,80

Feines von der Hagebutte 22,80

Sonnenbühler Dessert-Perspektiven
Streifzug durch unser Dessertangebot 22,80

Unser Quarksoufflé 22,80
Birne | Karotte | Rosmarineis

Ab 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Käse-Dessert 17,80
Auswahl heimischer Rohmilchkäse-Spezialitäten vom Brett