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 13,80
Flädle | gekochtes Rindfleisch | Markklößle

Spargelcremesuppe 19,80
kalt geräucherter Älbler Stör

Feine Blattsalate 19,80
Allerlei von heimischem Wurzelgemüse | Knollenziest

Variation vom Hausener Quellwassersaibling 32,80
Haferwurzel

Karamellisierter Gewürzschweinebauch 32,80
kalt geräucherter Älbler Stör | bunte Karotte | Kartoffelschaum

Hauptgänge

Rücken vom jungen Älbler Weidelamm 55,80
mit frischen Kräutern überkrustet
Rotweinjus | Kartoffelgratin | Älbler Ofengemüse

Kalbsrücken *mit frischem Spargel und Holländischer Soße überkrustet* 55,80
Rahmsoße | geschabte Spätzle

Roastbeef vom Albwagyu 59,80
Holundersoße | Grießschnitte | Pastinake

Hausener Saibling *>confiert, gebraten und geräuchert<* 54,80
Safransoße | hausgemachte Nudeln | Spargel

Vegetarisches Menü

Älbler Karotte
Eisenkraut |eingelegter Knollenziest

Sellerie | Dinkel

Spargel l Spinat
gebackenes Eigelb

Geeistes Rhabarberparfait l Ragout l Petersilie

Menü 78,00

Regionales Menü

Lauchertsaibling | Babyspinat l Buchweizen

Kartoffel-Bärlauchnocken im Butterschaum

Kalbsrücken und Bäckle
Sherry | Orange | Spargel | Kartoffelkissen

Schwäbisches Apfelküchle
Sabayon | Salzkaramell

oder

Auswahl von heimischem Rohmilchkäse

Menü 88,00
Menü ohne Zwischengang: 78,00

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

Feinschmecker-Menü

2-erlei vom geräucherten Saibling
Leichter Bärlauchsud | Kaviar | eingelegter Knollenziest

Rehkraftbrühe
Maultäschle

Älbler Stör
Haferwurzel | Buchweizen | Safran

Filet und geschmortes vom Albwagyu
Holundersoße | Kartoffelnocke | bunte Karotte

Rhabarber | Schokolade | Petersilie | Sonnenblumenkerne

Auswahl von heimischem Rohmilchkäse
zweierlei hausgemachte Chutneys

Menü mit Käse 138,00
Menü ohne Käse 128,00

Überraschungs-Menü

Wenn Sie gerne genießen und offen für kulinarische Erlebnisse sind,
lassen Sie sich von unserem 8-gängigen Überraschungs-Menü verwöhnen.

Menü 168,00

Genießen Sie unsere begleitende Weinreise:

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

3 Weine	48,00
4 Weine	58,00
5 Weine	68,00

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

Unsere Weinempfehlungen

Weiß:

2341	2022 **GRAUSCHIEFER** RIESLING JAKOB SCHNEIDER | NAHE		45,00
		0,25 l	15,50

Rot:

1387	2020 **PEGEL 735** SPÄTBURGUNDER STODDEN | AHR		62,00
		0,25 l	21,00

Glasweise zum Dessert:

2019 RIESLING SPÄTLESE BERNHARD ELLWANGER | BADEN	Glas 5 cl	9,80

Desserts

„Windhösels Eisgugelhupf“ 20,00
bunter Soßenspiegel

Nougat | Birne | Schokolade 26,80

Sonnenbühler Dessert-Perspektiven 26,80
Streifzug durch unser Dessertangebot

Quarksoufflé 26,80
Ragout und Cremeeis von der Karotte

Ab 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Unser Käse-Angebot 22,80
Suchen Sie sich aus unserer Käsekarte Ihr persönliches Angebot aus
Dazu servieren wir verschiedene Chutneys und Soßen