

# *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	13,80
Schaumsuppe vom markgräfler Spargel gebeizter Saibling	19,80
feine Blattsalate in Rhabarber vinaigrette Spargel   Erdbeeren   Buchweizen	19,80
Schweinebauch und Alb-Saibling gelbe Bete	32,80

### Hauptgänge

Rücken vom jungen Äbler Weidelamm <i>mit frischen Kräutern überkrustet</i> Rotweinjus   Kartoffelgratin   Äbler Ofengemüse	54,80
Kalbsrücken <i>in der Champignon-Leindotter-Kruste</i> Rahmsoße   geschabte Spätzle   Gemüseallerlei	54,80
Roastbeef vom Albwagyu > <i>holzkohlegegrillt</i> < Holundersoße   Dinkelgrießschnitte   bunte Karotte	58,80
Gebratenes Zanderfilet Safransoße   hausgemachte Nudeln   Spargel	54,80

# Vegetarisches Menü

Spargeltörtchen  
Salatsprossen | Kräuteröl

Gebackene Petersilienwurzel  
Maispolenta

Spinatmaultasche  
Blumenkohl | junger Lauch

Feines vom Rhabarber

Menü 78,00

# Regionales Menü

Zander  
Gnocchi | Spargel | Kerbel

Scheiben aus der Lammkeule  
Dinkelrisotto | bunte Karotte | Bärlauch

Rhabarber-Törtchen  
Rhabarbereis | -schaum

oder

Auswahl heimischer Rohmilchkäse vom Brett

Menü 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 Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir gerne eine spezielle Karte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen bereit.

# Feinschmecker-Menü

Allerlei vom Albwagyu  
Salatsprösslinge | Radieschen | Bärlauch

Klare Heusuppe  
Linsen | Spinatmaultasche

Zander  
Buchweizen | Spargel | Kerbel

Äbler Milchlamm  
Maispolenta | bunte Karotte

Buntes von Erdbeere und Rhabarber  
Minze

Auswahl von edlem heimischen Rohmilchkäse vom Brett  
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:

Nr.:2378

2016 NIERSTEIN RIESLING VDP.ORTSWEIN  
KÜHLING-GILLOT | BATTENFELD-SPANIER, BODENHEIM

0,25 l 55,00  
18,50

## Rot:

Nr.: 1551

2016 CHATEAU PRIEURE SAINTE-ANNE  
CÔTES DE BORDEAUX

0,25 l 68,00  
23,00

## Glasweise zum Dessert:

2022 NIEDERHÄUSER HERMANNSHÖHLE  
Riesling **Auslese**  
Jakob Schneider | Nahe

Glas 5 cl 9,80

# Desserts

„Windhösels Eisgugelhupf“  
bunter Soßenspiegel 19,00

Feines von Albheu und heimischem Apfel 26,00

Sonnenbühler Dessert-Perspektiven  
Streifzug durch unser Dessertangebot 26,00

Unser Quarksoufflé 26,00  
Haferwurzel-Quittenragout | Rahmeis von schwarzer Walnuss

Ab 2 Personen, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Unser Käse-Angebot 22,00  
Suchen Sie sich aus unserer Käsekarte Ihr persönliches Angebot aus  
Dazu servieren wir verschiedene Chutneys und Soßen