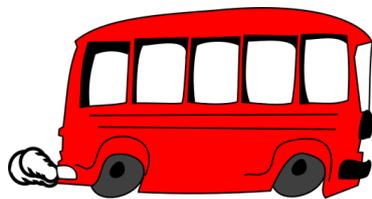


Unsere Öffnungszeiten 2024

Frühstück	8.00 bis 10.00 Uhr
Mittagessen	11.30 bis 14.00 Uhr
Nachmittagskarte gibt es fast immer	14.30 bis 18.00 Uhr
Kaffee, hausgemachte Kuchen, Mövenpick Eisbecher, Bier, Wein	11.00 bis 18.00 Uhr



Sollten Sie mit größeren Gruppen zu uns kommen wollen gibt es **erweiterte Öffnungszeiten** und **spezielle Angebote!**

Sprechen Sie uns gerne an!

Frühling

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe	5,90
Tomatencremesuppe mit Sahne	5,90
❁ Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Chillifäden	6,90



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle * Familie Mast



Salate ❁

Frühlingsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren, Mozarella, Wildkräutern und Croutons	17,70
„Steirischer Salat“ – panierte Putenbruststreifen auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl	19,90

Zu unseren Salaten servieren wir eine Brotauswahl.

Burger Hotel Hirsch

Knuspriges Burgerbrötchen mit Fleischküchle (Rind),
Zwiebelringen, Käse, Knusperspeck,
Salatblatt und pikantem Dipp 14,40
Auf Wunsch: Pommes-frites zum Burger extra 3,50

Vegetarisch ❁ Wiesenomelette mit buntem Frühlings-
gemüse und Wildkräutern, Saisonsalate 18,90

Schwäbische Spezialitäten

➡ Hausgemachte Maultaschen mit
Champignons und Käse gratiniert, dazu bunte Salate 18,90

➡ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln
und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 15,70

➡ Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Frühlingsalate 27,70

➡ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine
hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf
Eierspätzle, dazu feine Salate 23,70

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit
hausgemachten Spätzle und bunten Salaten 29,80

und es gibt auch....

„Frühlingschnitzel“ von der Putenbrust mit frischem Spargel,
Kirschtomaten, Bärlauch und Käse gratiniert, dazu
pommes-frites und ein bunter Salatteller 23,60

➡ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 19,90

Heidelbeerspezialitäten

im Hotel Hirsch

Unsere Heidelbeerdrinks

„Wilde Heidi“ (mit Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeerlikör mit Sekt



7,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade 6,80

Rumpsteak „Schwarzwald“ mit Kirschwassersahne
und Heidelbeeren, dazu knusprige Zapfenkroketten
und bunte Frühlingsalate 31,70

Gegrilltes Zanderfilet mit Heidelbeeren und Orangenfilets,
serviert mit Duftreis und feinen Salaten 29,90

❁ Knuspriger Kaiserschmarrn mit hausgemachtem
Heidelbeerkompott, Vanilleeis und Sahne 14,70

Und als Dessert

Klein und fein - Eine Kugel Mövenpick Heidelbeer-Buttermilch-Eis
auf Schlagsahne und mit Heidelbeerlikör übergossen 6,80



Wir bieten Ihnen außergewöhnliche
Eiskreationen und andere Leckereien
für den kleinen Genuss nach einem
feinen Essen \Rightarrow fragen Sie uns!

Sommer im Restaurant Hirsch...mmmh

Suppen Schwäbische Flädlesuppe

❁ Tomatencremesuppe mit Sahne

FrISChe Pfifferlinge

❁ Pfifferlingrahmsuppe

❁ FrISChe Pfifferlinge in Kräuterrahm mit
hausgemachten Semmelknödel und feinen Salaten

❁ Goldgelber Pfifferlingspfannkuchen
mit frischen Kräutern und Sommersalaten

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,
serviert mit Heidelbeerkompott, Bauernrösti und Salat



Dies und Dasmmmh

- ❁ Spaghetti in Weißweinsauce mit gebratenem Gemüse und Parmesanspänen, dazu verschiedene Salate
- ❁ Gratiniertes Schafskäse mit einem großen bunten Sommersalat, Oliven und Radieschen-Vinaigrette

„Schwäbischer Salat“ – großer Sommersalat mit Streifen vom Rinderrücken, pikantem Dipp und Brotauswahl

Sommerschnitzel – Putenschnitzel vom Grill mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu pommes-frites

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller

Burger Hotel Hirsch

Knuspriges Burgerbrötchen mit Fleischküchle (Rind & Schwein), Zwiebelringen, Käse, Knusperspeck, Salatblatt und pikantem Dipp

Auf Wunsch: Pommes-frites zum Burger extra

Schwäbische Spezialitäten

- ➡ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse überbacken, dazu bunte Salate
- ➡ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten
- ➡ Enztal-Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Sommersalaten
- ➡ Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Kräutersauce, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat
- ➡ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsauce, auf Eierspätzle, serviert mit feinen Salaten

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Eierspätzle und bunten Salaten

Kalte Leckerei Gefülltes Rinder-Carpaccio mit Salatbouquet, Heidelbeervinaigrette und Weißbrot

- ❁ Salat „Walderlebnis“ – Salatvariationen mit gebratenen Kräuter-Pfifferlingen und Heidelbeervinaigrette

Gegrilltes Zanderfilet mit Heidelbeeren und Orangenfilets, serviert mit Duftreis und feinen Salaten

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, dazu Heidelbeerkompott, Bauernrösti und bunte Salate

Und zum Dessert:

Eine große Kugel Mövenpick Eis „Waldbeere“ mit Heidelbeersirup, Sommer-Früchte-Dekoration und Sahne



Gut zu wissen

Wir kochen „wie damals“ und frisch für Sie.

Daher können auch einzelne Allergene in unseren Speisen vorkommen. Bitte sprechen Sie mit uns, wir geben gerne Auskunft und können auch besondere Wünsche berücksichtigen

Spätsommer im Restaurant Hirsch...mmmh



Suppen

Schwäbische Flädlesuppe

- ❁ Kürbiscremesüppchen mit Kernöl
- ❁ Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Dies und Dasmmmh

- ❁ Spaghetti in Weißweinsoße mit gegrilltem Schafskäse und Kürbis, dazu ein bunter Salatteller
- ❁ Herbstliches Gemüse-Kartoffelomelette mit Salaten
- ❁ Steinpilze in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und herbstliches Salaten

„Tiroler Blutwurstgröstl“ - Bratkartoffeln mit gerösteter Blutwurst und geschmorten Zwiebelringen,

serviert mit einem Salatteller

⇒ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller

Burger Hotel Hirsch

Knuspriges Burgerbrötchen mit Fleischkühle (Rind & Schwein), Zwiebelringen, Käse, Knusperspeck, Salatblatt und pikantem Dipp

Auf Wunsch: Pommes-frites zum Burger extra

Schwäbische Spezialitäten

⇒ Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Eierspätzle und einem Paar Saitenwürstle

⇒ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse überbacken, dazu bunte Salate

⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten

⇒ Enztal-Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten

⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, serviert mit feinen Salaten

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle und bunten Salaten



Vorspeise Blattsalat mit Trauben, Croutons, Knusperspeck und rahmigem Heidelbeerdressing

Rinderrückensteak mit Steinpilzen in Kräuterrahm, Heidelbeerkompott, Tannenzapfenkroketten und herbstlichen Salaten



Zanderfilet vom Grill an Weißweinsauce mit Heidelbeeren und Orangen, serviert mit Duftreis und feinen Salaten