



Hirschenstube

Herzlich Willkommen in der Hirschenstube!

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Familie Petković

Darf es zu Beginn ein Aperitif sein?

2014 er Buchholzer Winzersekt Pinot Rosé brut

Weingut Moosmann, Buchholz € 6,50

Unser Hugo

Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup,
Minze und Limette € 6,00

Frisch & fruchtig! Der alkoholfreie Aperio

Vio Limetten Gurken Limo 0,25l € 3,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,00

Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry € 5,90

Badische Schneckensuppe, überbacken € 6,00

Was darf es vorneweg sein...?

Bunter Salatteller € 5,50

6 Weinbergschnecken
in Knoblauch-Kräuterbutter, Weißbrot € 10,00

Carpaccio vom Pulpo in Olivenöl Limonenmarinade
mit gebratenen Riesengarnelen und Salatbouquet € 14,80

„Unser Feinschmeckersalat“
Bunte Blattsalate mit gebratener Entenbrust, Riesengarnele,
Zanderfilet, Gänseleber und Wachtelbrüstchen € 17,70

Gebratene Gänseleber auf glacierten Apfelwürfeln € 18,00



Menü

Bunte Blattsalate mit gebratener Riesengarnele,
Parmaschinken und Grana Padano Raspeln

Zanderfilet auf gebratenen Pfifferlingen,
Blattspinat und geröstete Kartoffeln

Marinierte Buchholzer Erdbeeren
mit Rosenparfait

€ 47,00

Bunte Salatplatte
mit Putenbruststreifen und gebratenen Pilzen

€ 11,80

Pfifferlinge à la Crème auf Blattspinat mit Semmelknödel

€ 16,50

Schweinerückensteak mit Ratatouille überbacken
auf gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelgratin

€ 21,00

Kalbssteak mit Pfifferlingen à la Crème,
grünen Bohnen und Spätzle

€ 28,00

als kleinere Portion € 24,90

Wir empfehlen aus der 0,7l Flasche:

2016 er Cabernet Rosé

Der Jubiläumswein zum 30. Jahrgang vom

Weingut Moosmann

0,25l

€ 6,90

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Da wir alle Gerichte frisch in unserer Küche zubereiten, können in allen Gerichten Spuren aller
Allergene vorhanden sein.



Gieschenstube

Nach alten Hausrezepten, die heiß begehrten Klassiker.....

Kalbfleischragout im Reisrand mit Salat € 13,50

Cordon Bleu² vom Schwein
mit Pommes frites, Salatteller € 15,00

Ochsenszunge² in Madeirasauce
mit Spätzle und Salat € 15,90
als kleinere Portion € 12,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,
Salat oder Gemüse € 19,90
als kleinere Portion € 15,80

Schweinefilet in Champignonrahmsauce,
Spätzle und Salat € 19,50
als kleinere Portion € 15,50

Wildragout mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren € 19,90
als kleinere Portion € 15,80

Rahmschnitzel vom Kalb "nach altem Hausrezept"
mit Nudeln, Salat oder Gemüse € 20,90
als kleinere Portion € 16,80

Gespickte Hasenkeule in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und Preiselbeeren € 19,90

Geschmorte Lammhaxe mit Gemüse
und gratinierten Kartoffeln € 20,00

Vegetarisches...

Überbackene Käsespätzle mit buntem Salatteller € 11,90

Pilzragout mit Semmelknödel und Salat € 14,50



Spezialitäten in der Hirschenstube

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Gemüse vom Markt und Kartoffelkrusteln		€ 21,50
Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln		€ 25,00
Streifen vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller		€ 25,90
“Chef Steak“ Riesentrumpsteak vom Grill (ca. 300g) mit Kräuterbutter und großer Salatplatte		€ 27,00
Lammcarré am Stück gebraten an provenzalischer Sauce Gemüseauswahl und überbackene Kartoffeln		€ 27,50
Filetsteak mit Rotwein Schalottenjus Kartoffelgratin und buntem Salat	ca. 170g ca. 220g	€ 25,50 € 29,90

Frisch vom Fischmarkt

Hechtklößchen in Rieslingsauce auf Blattspinat mit Kartoffeln		€ 21,80
als kleinere Portion	€ 17,90	
Pochiertes Lachsschnitzel in Kräutersauce mit Kartoffeln und buntem Salat		€ 21,00
als kleinere Portion	€ 17,00	
Bodensee Eglifilet in Ei gebacken mit Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln und Salat		€ 22,50
als kleinere Portion	€ 18,90	
In Kräuterknoblauchbutter gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip, Weißbrot und Salatteller		€ 21,00
Pochiertes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Nudeln und Salat		€ 24,50

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis!