

SPEISEN

UNSER APERITIF

"SOMMERBOWLE"

Chardonnay Sekt 11, Holunderblütensirup, frische Erdbeeren
(gerne auch alkoholfrei)

9.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kaltes Süppchen von der Cavaillon-Melone, mit weißem Portwein
verfeinert, gerösteter Argentinischer Rotgarnele

15.-

Rindssuppe mit Schnittlauchflädle 14,24,34

8.50

Aufgeschäumtes Pfifferlingrahmsüppchen mit gebacken Brieskrusteln

14.-

VORAB oder ZWISCHENDURCH

Lauwarmes Kalbskopfcarpaccio an Artischocken-Tomatenvinaigrette,
Wildkräutersalat und Kernöl

21.50

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, gegrillten Gambas

23.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2022 Weissburgunder, tr. B. Ellwanger **0,1l 5.50- / 0,75l 38.50**

2023 Muskat-Trollinger, Rosè tr. B. Ellwanger **0,1l 6.- / 0,75l 40.-**

2021 NICO Weissweincuveé, tr. (Kerner & Weissb.) J.Ellwanger 1 dl 6.-

HIRSCH BIB-Menü

Aufgeschäumtes Pfifferlingrahmsüppchen mit gebacken Brieskrusteln

~~~

Kalbfleischküchle mit Röstzwiebele und Spätzle 14,27,34

~~~

Mascarponecreme im Gläsle mit Beerenallerlei 14,18,24

Menü p. P. EURO 36.50

AUS EIGENER JAGD

Frischlingsbraten mit Rahmpfifferlingen, Spätzle,
kaltgerührten Preiselbeeren ^{14,24,34}
26.-

Rehschnitzelchen mit Salbei und San Daniele Schinken gebraten auf
cremigem Pfifferlingrisotto
34.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

33° Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne, Stiller Essensbegleiter **alkoholfrei** 0,1l 5.-
2020 Großheppacher Steingruble, Merlot, tr. B. Ellwanger 0,75l 42.-
2021 NICO Rotweincuveé, tr. (Lemb, Regent, Cabernet) J.Ellwanger 1 dl 6.50

IMMER GUT und KLASSISCH

Zwiebelrostbraten von der Färs mit geschmelzten Zwiebeln und Söble
200gr. vom Rinderrücken 26.50
oder

250gr. von der Hochrippe mit Fettrand 33.-

wahlweise:

- mit Beilage (Spätzle ³⁴ , Pommes-frites) 4.50
- mit Röstkartoffel 5.80

- 2dl 2021 Lemberger, tr. ¹¹ der HASert auf dem kurzen Brett 7.50

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an
Champignonrahm ²⁴, mit rosa Pfeffer garniert dazu geschabte Spätzle³⁴
24.50

Rahmschnitzel mit Cremechampignon ²⁴ und Spätzle ³⁴
-vom Schweinerücken / -vom Kalbsrücken 19.- / 27.-

*dazu ein gemischter Beilagensalat ^{2,3,4,9,24,27} mit Kartoffelsalat
7.50*

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel

mit Kartoffelsalätle und Zitrone
-vom Schweinerücken / - vom Kalbsrücken 16.- / 24.-

wahlweise:

- mit Beilage (Spätzle ³⁴ , Pommes-frites) 4.50
- mit Röstkartoffel 5.80
- mit Champignonrahm ²⁴ 5.-

VEGETARISCH

Feine Nüdele mit Kräuterrahmpfifferlingen, gehobeltem Grana Padano
24.50

VOM ZANDER

Kross gebratenes Zanderfilet
auf cremigem Pfifferlingrisotto
34.50

... fast alle Hauptgerichte servieren wir gern **kleiner** mit **abzüglich 3.-**

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Sven's „Spaghetti – Eis“ ^{14,24}

10.-

Gratin von Aprikosen und Erdbeeren, hausgemachtes Sauerrahmeis ^{11,14,24}

14.-

Mascarponecreme im Gläsle mit Beerenallerlei ^{14,18,24}

8.50

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 5.50

Tipp zum Dessert: **2021 Sauvignon Blanc**¹¹ **Sweetheard**, Q.b.A.

Weingut Zeter, Pfalz 5cl 5.-



Liebe Gäste, tut uns leid...

nicht verzehrte Speisen, dürfen Sie gerne am Tisch in Ihre eigene Verpackung selbst einpacken. Umweltfreundliche Verpackung von uns: 3.-

DANKE für's Verständnis (Verpackungsverordnung)

FÜR DIE HEISSEN TAGE

Feinschmeckersalat mit gegrilltem, grünem Spargel, Cavaillon-Melone, gerösteten Gambas	24.00
Matjesfilet „hausfrauen Art“ mit Drillingen	19.50
Tagliata di Manzo, rosa gebratenes Rumpsteak auf Rucola, gegrillten Pfifferlingen, Aromatomen und gehobelter Grana Padano	33.50
Unsere Kalbfleischküchle mit Röstzwiebel und Kartoffel-Gurkensalat	18.50
Gebackenes Kalbskotelette mit geschäumter Pfeffer- Butter, Kartoffel-Gurkensalat	31.00
Eiskaffee	7.50

