

SPEISEN

UNSER APERITIF

Pinot Grigio Prosecco, Brut, La Jara, Italien
1 dl 7.-gern mit Birnenmousse verfeinert 8.-

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Brotkörble mit div.Aufstrich 3.- /Pers.

AUS DEM SUPPENTOPF

Oma Mizis Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen
13.-

Rindssuppe mit Schnittlauchflädle
8.50

Cappuccino vom Hokaidokürbis „asiatisch“ 12.-
-mit gebackener Jacobsmuschelpraline 14.-

VORAB oder ZWISCHENDURCH

Gebackenes Herzkalbsbries mit hausgemachter Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat
22.50

Salat von Rucola mit gegrillten Steinpilzen und Gambas, Grana Padano
23.-

Calamarata Nudeln mit einem pikantem Edelfischragout „mein Tipp“
22.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2022 CLIC, Pinot Grigio IGT, Ronco die Tassi, 1 dl 6.50 // 0,75l 36.-

2022 Weissburgunder, tr. Dt. Qualitätswein Schäfer-Fröhlich, Nahe 0,1l 6.90.- / 0,75l 40.-

2023 Schüle Rosé, Cuveé, tr. (T, L, MT, Merlot) Weingut Schüle, Remseck 1 dl 5.60 / 0,75l 32.-

HIRSCH BIB-Menü

Rindssuppe mit Schnittlauchflädle

~~~

Gefüllte Kalbsbrust an 2erlei Soßen, Spätzle, Kartoffel-Gurkensalat  
**als Hauptgang 28.50**

~~~

Vanilleeis mit steirischem Kernöl, 2erlei Schoko-Kürbiskerne
Menü p. P. EURO 38.50

BESONDERE EMPFEHLUNG

Tessiner Spieß (gefülltes Rumpsteak mit San Daniele und Käse) gefüllt,
rahmige Spinatnudeln mit Champignons und Concassée
33.50

Kalbsleberscheiben mit San Daniele und Salbei gebraten
auf Kartoffel-Steinpilz-Artischockenragout, steirisches Kernöl
31.-

WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

33° Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne, Stiller Essensbegleiter **alkoholfrei** 0,1l 5.-
2022 Schüle Rot, Cuveé tr., (L, M, Cabernetsorten) Schüle, Remseck 1 dl 7.- // 0,75l 42.-
2022 Rot&Wild, tr. (Cab.Cubin, Lemberger,Merlot) C.Hirsch, Leingarten 1 dl 7.50

IMMER GUT und KLASSISCH

Zwiebelrostbraten von der Färs mit geschmelzten Zwiebeln und Sößle
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 (gekühlt) 9.50**

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.-

LACTOSE/GLUTENFREI

Rosa gebratene Lammfilets mit allerlei Kräutern auf leicht tomatisiertem Ratatouille,
Rosmarinkartoffel

39.-

2020 Crianza Bodegas Lan, Rioja (Tempranillo) D.O.C 1dl 6.- 0,75l 35.-

VEGETARISCH

Feine Steinpilznüdele auf rahmigem Steinpilz- Pfifferlingragout, Grana Padano
26.-

VOM WEISSEN HEILBUTT

Mit Aromaten gegrilltes, saftiges Heilbuttfilet
auf Kartoffel-Steinpilz-Artischockenragout, Kernöl
39.-

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

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

Crème Brûlée mit Beerenallerlei, Schoko-Espuma
14.-

Geschmolzene Nougat-Topfenknödel auf Zwetschgenröster, hausgemachtem Pistazieneis
14.-

Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kernöl, 2erlei Schoko-Kürbiskerne
10.-

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 5.50

Tipp zum Dessert: **2022 Muskateller, Auslese** Weingut Graf Neipperg 1 dl **7.-**



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