

SPEISEN

Liebe Gäste,

ab dem 2. November – 22. Dezember 2024 startet bei uns, die traditionelle Geflügelsaison. In dieser Zeit laden wir Sie ein, aus einer feinen Selektion an Menüs & Gerichten zu wählen, die wir für SIE fein zusammengestellt haben, sodass Herr Waldenmaier, als Alleinkoch, weiterhin die gewohnt, frische Qualitätsküche bieten kann.

UNSER APERITIF

Spumante Pinot Grigio, Rosé Brut, La Jara, Italien

1 dl 8.50

alkoholfrei, Prosecco, weiss, J. Geiger, Schlat 1dl 7.50

HUGO „Hirsch-Edition“ Black 9.50

BIB-Menü

Kraftbrühe von der Gans mit Sherry verfeinert
und hausgemachten Gänsekleinmaultäschle

2020 Riesling Exclusivabfüllung Q.b.A.,tr. Weingut Gold, Gundelsbach 1dl 6.50 0,75l 40.-

10.-

~~~

Geschmorte Rinderroulade klassisch gefüllt mit Spätzle & Kartoffel-Endiviensalat

**2019 Cuvee No7, Rotweincuvee, tr. Q.b.A. Weingut Finger, Eimsheim 1dl 4.50 0,75l 26.-**

Stiller Essensbegleiter **alkoholfrei 33° Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne 0,1l 6.-**

**oder**

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Endiviensalat  
& Sauce Remoulade

**2022 Gipskeuper Chardonnay VDP. Gutswein, tr. Q.b.A., tr. Weingut Aldinger, Fellbach 1dl 6.20 0,75l 37.-**

**26.-**

~~~

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Bourbon - Vanilleeis

2022 Neipperg Schlossberg, Muskateller Auslese VDP. Grosse Lage, Weingut, Neipperg, Schwaigern 1dl 7.-

12.-

Menü p. P. EURO 42.-

Zur Info: Für die **Feste&Feiern** bieten wir IHNEN selbstverständlich **weitere Menüs** zur Auswahl, damit keine Ihrer GenussWünsche offen bleiben.

Unser traditioneller Gänse-Marsch



Aus Oma's Salatschüssel:

Remstaler Ackersalat und hausgemachter Kartoffelsalat mit lauwarmen
Speck- und Brotwürfeln

2022 Weissburgunder VDP.Gutswein, tr. Weingut Bürklin-Wolf, Pfalz 1dl 6.- 0,75l 36.-

Alkoholfrei: Juicy Tea Riesling/Verbene/Jasmin, van Namen, Hamminkeln 1 dl 5.50

12.-

~~~

Knusprig gebratene Hafermast-Gans frisch aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, geschmelzten Kartoffelknödeln  
und Schmorapfel

**2019 Beryll Rotweincuveé, Q.b.A., tr. Weingut A. Schwegler, Korb 0,75l 52.-**

**43.50 /36.-\***

Gefüllter, geeister, ganzer Pfirsich auf knusper- Boden

**2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.- 0,75l 36.-**

**14.-**

Menü p. P. EURO 64.- / 58.-\*

( Ab 22.November mit ½ Bauern-Ente \*)

*Dieses **Menü unterstützt** die **Hilfs-Aktion „Licht im Dunkeln“!**  
dazu darf gerne noch zusätzlich gespendet werden, eine Spendenbox steht bereit.  
-fragen SIE uns gern dazu-...*

## Jetzt wieder: Hirsch for home...

An folgenden Tagen können Sie bei uns Ihre **Gans / Ente „To Go“** gerne  
von 15-17h hier im Hirsch abholen.

**~ 23.November | ~ 30.November | ~ 7. Dezember**

**~ 14.Dezember | ~ 21.Dezember**

Port.1/4 Hafermast-Gans oder ½ Bauern-Ente\*  
mit Schmorapfel, 2 Stck. Kartoffelknödeln,  
0,2l Geflügeljus, 300gr. hausgemachtes Apfel-Rotkraut  
40.- / 32.50\* - plus kleinem Geschenk...

Dies wird sorgfältig verpackt und mit einer Anleitung versehen, damit sie es ganz einfach zu Hause  
zubereiten können.

Bestellungen bereits ab jetzt unter: [info@hirsch-manolzweiler.de](mailto:info@hirsch-manolzweiler.de) oder unter: 07181 / 41515

IMMER GUT und KLASSISCH

## Herbst-Menü

Marinierter Remstaler, Freiland Ackersalat mit gebratener französischer Blutwurst an  
Mangochutney

2023 Auxerois Q.b.A. Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden 5.80 0,75l 34.-

18.-

~~~

Wildgeschnetzeltes an Preiselbeer-Pfefferrahm mit Waldzwerge und Haselnus-Spätzle

2021 Rotweincuveé Incognito VDP.Gutswein, tr. Weingut Kuhn, Laumersheim, Pfalz dl 5.80 0,75l 34.-

28.-

oder

220gr.Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Röstkartoffeln
und Pfannenzwiebeln und Jus

34.-*

2dl Lemberger, tr. der HASert auf dem kurzen Brett 9.50

2019 Beryll Rotweincuveé Q.b.A., tr. Weingut A.Schwegler, Korb 0,75l 52.-

~~~

Bio-Eis des Tages mit lauwarmen Hägenmark von Frau Rösch

2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.- 0,75l 36.-

10.-

Menü p. P. EURO 52.- / 58.-\*

**NEU:**

**MONTAG**

17- 22:30h

Küche: 19:30h

ab 20 Reservierungen

**Dienstag**

*auf Anfrage*, gern frühzeitig! **geöffnet** für **ab ca. 15 Gäste-/Gruppe**

**Mittwoch**

zu einem einheitlichen **MENÜ** für Feste & Feiern

**Donnerstag**

und Veranstaltungen aller Art

( Sprechen Sie uns einfach dazu an !)

**Aktuell: Weihnachtsfeiern !oder Geburtstage, Jubiläum,  
standesamtl. Hochzeiten...**

**NEU:**

Freitag

**wir öffnen mittags**

17:30 – 22:30h Küche: 21h

ab **20 Reservierungen**

Samstag

12-14h

Küche: 13:30h

17:30 – 22:30h Küche: 21h

Sonntag

11:45 – 21h

Küche: 19:30

**Reservierungen bis 19h**

- Änderungen vorbehalten -

## Vegetarisches -Menü

Hausgemachter Kartoffelsalat mit marniertem Ackersalat, Kracherle und Sprossen

2023 Auxerois Q.b.A. Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden 5.80 0,75l 34.-  
9.50

~~~

Südtiroler Schlutzkrapfen in Salbeibutter geschwenkt
mit Grana Padano
oder

Rote-Beetknödeln in Salbeibutter geschwenkt
mit Grana Padano

2021 Chenin Blanc Q.b.A. trocken, Weingut Zeter, Pfalz 1 dl 7.50 0,75l 44.-
26.-

~~~

Bio-Surprise Eis mit steirischem Kernöl  
oder Affogato

2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1dl 6.- 0,75l 36.-

7.50

Menü p. P. EURO 40.-

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

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Brotkörble  
mit div. Aufstrich im Menüpreis enthalten a 3.- /Pers.

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...



1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 5.50

1 gr. Kugel Piemonteser Haselnuss-Eis 3.80

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