

Herbst-Speisekarte



#GenussimHIRSCH Aperitif

Rosé PUR , alkoholfreier Sekt, Manufaktur Strauch, Osthofen 8.-

oder

Hirsch-Hugo, black Edition 9.50

oder

Cremant, Grande Cuvée 1531 brut Sieur d' Argues, Limoux / Südfrankreich 9.80

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Baguette mit feinem Aufstrich

p. Pers. 3.50

Wünschen sie dies nicht, sagen Sie einfach Bescheid.

BÍB-Menü

Oma Mizi's Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen **14.-**

2024 Sauvignier Gris, Qualitätswein, trocken, Weingut Briem, Ihringen / Baden 1 Dl 6.- / 0,75l 36.-

~~~

Szegediner Saftgulasch mit Brezenknödel **22.-**

**Rosé Saignée , Cuvée (Cabernet, Merlot Pinot N.) Qualitätswein Weingut Hirsch,  
Leingarten 1 dl 5.-**

~~~

Eine Kugel Eis nach Wahl **3.-**

Menü p. P. EURO 38.-

Brot & Aufstrich ist im Menüpreis enthalten

Fisch-Menü



Salat von Rucola mit gebratenen Steinpilzen, Gambas,
gehobeltem Grana Padano **22.-**

~~~

Gegrilltes Doradenfilet auf cremigem Steinpilzrisotto **38.-**  
2024 Grauer Burgunder, Edition Junior, Weingut C. Hirsch, Leingarten 1 l 6.50 / 0,75l 45.-

~~~

Crema Catalana, Cassis -Sorbet **12.-**

Menü p. P. EURO 68.50

Weinempfehlung Herbst ...

2023 Gundelsbacher Ortswein, Weissburgunder & Chardonnay ,tr. Weingut Leon Gold 0,75l 46.-

2021 Chateaux de Saint Cosme "Les Peux Albion" (Syrah,Grenache,Mouvedre)
A.C. Rouge / Cote du Rhône Fl. 45.-

2023 Aufrichtig Rot, (Spätb.+Cabernet Noir) Gutswein, Weingut Aufricht, Bodensee, trocken 1l 7.- 0,75l 42.-

Vegetarisches-Menü

Cremesüppchen von der Remstaler Strauchtomate, Basislikumsahne **10.-**

~~~

Cremiges Steinpilzrisotto **26.-**

~~~

Remstaler Beerenallerlei, Cassissahne, Joghurt-Blaubeereis **12.-**
-perfekte Ergänzung zum Dessert: 2024 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sobrero, Piemont, Italien . 1l 6.-

Menü p. P. EURO 45.-

Herbst-Menü

Gebackene, mit Ricotta gefüllte Zucchini Blüten 15.-

~~~

Kalbsrückensteak mit frischen Kräuterrahmsteinpilzen, feine Nudeln 38.-

**Riesling Gutswein, Weingut Bürklin-Wolf, Pfalz 1dl 5.50- / 0,75l 35.-**

~~~

Gebröselte Nougat-Topfenknödel, Zwetschgenröster, Piemonteser Haselnusseis 15.-

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

Menü p. P. EURO 66.-

Besondere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten von der Färs mit mit geschmelzten Zwiebeln und Sößle
200gr. vom Rinderrücken 36.-

wahlweise:

- mit Beilage: Spätzle, Pommes-frites oder Röstkartoffel + 2.-

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel



mit Kartoffelsaläte und Zitrone mit Pommes-frites
-vom Schweinerücken / - vom Kalbsrücken 24.- / 32.-

wahlweise:

- mit Beilage: Spätzle, Pommes-frites oder Röstkartoffel + 2.-

Grüner Veltliner Poysdorf , Weingut Ebner-Ebenauer, Österreich 0,75l / 42.-

Frische deutsche Kräuterrahmsteinpilze

mit Knödel oder Nudeln 28.-

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

1 gr. Kugel Sorbet je: 5.50

Unser Manufaktur-Eis



- ✓ Weinbergpfirsich
- ✓ Zimt-Zwetschge
- ✓ Joghurt-Blaubeere

1 Kugel 3.- / 3 Kugeln 8.50 & mit Sahne + 1.80

Affogato mit Bourbon-Vanilleeis 6.50



Liebe Gäste, tut uns leid...

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

DANKE für's Verständnis