

Winter - Speisekarte



#GenussimHIRSCH Aperitif

Alkoholfrei: 1 dl Rotfruchtig J.Geiger, Schlat 7.50

oder

1 dl Kessler Hochgewächs Rosé 9.80

Frisch gebackenes, „HIRSCH“-Baguette mit feinem Aufstrich
p. Pers. 3.50

Kleiner Gruß mit großer Wirkung ist im Menüpreis enthalten und am gedeckten Tisch / Tafel wird dies separat berechnet. Wünschen sie dies nicht, sagen Sie einfach Bescheid.

BÍB-Menü

Gaisburger Marsch 12.- / als Hauptgang 22.-

2024 Weiß von den Parzellen, Cuveé (Riesling, Grauburgunder & Chardonnay) A. Schwegler, Korb 1dl . 5.50 / 0,75l 40.-

~~~

Geschnetzelte Kalbsnieren, Pommerysenfrahm, Gölles Birnenbalsamico, Röstkartoffel 29.-

2021 Rioja DOC, Crianza, / ( Tempranillo, Garnacha ) LAN; Spanien 2 dl 9.- / 0,75l 29.-

2022 Spätburgunder, Hand in Hand, Dt. Qualitätswein, Meyer-Näckel & Klumpp 0,75l 46.-

~~~

Eine Kugel Eis nach Wahl 3.-

Menü p. P. EURO 42.-



Low-Carb-Menü

Lauwarmer Fenchelsalat, Blutorange, gegrillter Pulpo, bestes Olivenöl vom Jure **22.-**
2023 Riesling, Eistaucher, Dt. Qualitätswein, Weingut Aufrecht, Bodensee 1 dl 6.- / 0,75l 38.-

~~~

Gebratener Skrei-Loin, Meerrettichkruste, Urkarotte, Senfschaum,  
Petersilienwurzel-Espuma **38.-**

**2023 Riesling Strass, trocken, DAC, Weingut Allram 1dl 6.50 0,75l 45.-**

~~~

Gefüllte Baby-Ananas, Orangen-Ingwersorbet **12.-**

Menü p. P. EURO 70.-

Weinempfehlung im Winter ...

2024 Seegucker Rosé /Rotling, Pinot Noir , tr. Dt.Qualitätswein, Weingut Aufrecht, Bodensee.
1dl 6.- 38.-

2024 Grauburgunder , Edition Weingut Hirsch 1dl 6.50 0,75l 40.-

2021 Kings of Prohibition Syrah, Lucky Luciano Barossa Valley,
2021 Kings of Prohibition Chardonnay, Stella Beloumant, Australien
0,75l 42.-

2021 Chateaux de Saint Cosme "Les Peux Albion"(Syrah,Grenache,Mouvedre)
A.C. Rouge / Cote du Rhône
1 dl 7.50 / 0,75l 45.-

2020 Neun Red Blend W.O. „Exqlisivausbau“ Luddite, Südafrika 0,75l 68.-

vegetarisches-Menü

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Sprossen, Croutons **12.-**
Perlino, perlender Traubensaft mit Verjus 1dl 8.-

~~~

Südtiroler Schlutzkrapfen, Salbeibutter, Grana Padano **22.-**

~~~

Kalamansi-Creme im Gläsle **12.-**

-perfekte Ergänzung zum Dessert: **2023 Moscato d'Asti D.O.C.G., Sbrero, Piemont, Italien . 1dl 6.-**

Menü p. P. EURO 44.-

Feinschmecker - Menü

Sven's Lofoten Fischsuppe mit reichlich Einlage **16.-**

~~~

Rosa Rehrücken aus der eigenen Jagd mit Portweinglace, geschmorter Tardivo, Shitake, gebratene Polenta **42.-**

**Rot& Wild, Rotwein Cuveè, ( Cabernet, Merlot, Lemberger) Weingut Hirsch 1 dl 6.- 0,75l Fl.38.-**

~~~

Lauwarmer Schokokuchen, flüssiger Kern, Tai-Mango, Vanilleeis **15.-**

Menü p. P. EURO 72.-

Besondere Empfehlungen

Paniertes Schnitzel vom Stauferico-Schwein, Kartoffel-Endiviensalat, kaltgerührte Preißelbeeren **19.50**

wahlweise:

- mit Beilage: Spätzle, Pommes-frites **4.50** oder Röstkartoffel **5.50**

Rehfleischküchle, Preißelbeer-Pfefferrahm, Spätzle, Endiviensalat **24.-**

Zwiebelrostbraten von der Färse mit mit geschmelzten Zwiebeln, Sößle & Spätzle
200gr. vom Rinderrücken **36.-**

HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

1 gr. Kugel Sorbet je: 5.50

Unser Manufaktur-Eis



- ✓ Mango
- ✓ Nuss-Nougat
- ✓ Apfelstrudel

1Kugel 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