

Speisekarte – Gasthaus Zum Hirschen



Gedeck

>tischweise serviert<

Baguette | Holzofenbrot á € 2,90
Gänseschmalz | Schnittlauch-Topfen
Kinder verrechnen wir nicht

Vorspeisen

- Kleiner Feldsalat** (j) (s) € 8,50
Kirschtomaten | Radieschen | Kracherl
- Rote Bete Nockerl & Salbei** (j) (m) (e) (g) € 15,5
Parmesanschaum | Rote Bete | Chioggia
- Carpaccio vom Rind** (j) (m) (p) € 15,8
Parmesan | Rucola | Champignons | alter Balsamico
- Geschmelzte Blunz'n** (s) (j) € 16,5
Pfeffer-Marillen | Selleriepüree | Röstzwiebeln
- Kalbskopf & knuspriges Kalbsbries** (j) (n) (g) € 23,5
Strauchtomaten | Kopf-Rucola-Salat | Olivenbrotchips

Suppenküche

- Tafelspitzsuppe** (g) (e) (m) (s) € 7,50
Flädle | Schnittlauch
- Essenz von der Gans** (g) (s) (a) € 7,50
Dim Sum | Lauch | Shii Take
- Kürbisrahmsuppe** (m) (s) (p) € 9,50
Lauch & Egerlinge
- Bouillabaisse mit Edelfischen** € 16,5
Tomaten | Lauch | Rouille-Crostini (k) (f) (m) (p)

Hauptgerichte

- Wiener Tafelspitz** (m) (s) (j) € 23,5
Wurzelgemüse | Apfel-Sahnekrenn | Rote Bete | Bratkartoffeln
- Wiener Schnitzel v. Kalb** klein € 22,5 | € 28,5
Erdäpfel-Gurkensalat | kaltgerührte Preiselbeeren (e) (m) (s) (g) (j)
- Schwäbischer Rostbraten & Rindfleischjus** € 31,0
Krautstrudel | Gemüsemelange | Spätzle vom Brett (g) (e) (s) (p)
- Entenbrust & kandierte Limette** (s) (p) (a) € 29,5
Kirsch-Pfefferjus | Wirsing | Pilze | Kartoffel-Topinamburgratin
- Knusprige Gans >Brust und Keule<** (e) (m) (s) (g) € 34,5
Rotkohl | Maronen | Preiselbeer-Apfel | Maronen | Selleriepüree

Wildfang aus dem Meer

- Zander mit Macadamianußkruste & Zitronengras** € 36,5
Muskat-Kürbis | Shii Take | Zuckerschoten | Drillinge (f) (m) (s) (p) (g)

Wochen - Menü

Sashimi vom schottischen Lachs € 23,5

Miso | Limetten-Kohlrabi | Avocado | Radieschen

(f) (a)

Kürbisrahmsuppe mit Gambas (m) (s) (p) (f) € 13,5

Lauch | Tomaten | Egerlinge

Entenbrust & kandierte Limette € 29,5

Kirsch-Pfefferjus | Wirsing | Pilze | Kartoffel-Topinamburgratin

(s) (p) (a)

Topfenauflauf und Topfenschaum

Rahmeis von grünen Walnüssen | Zwetschgen € 12,5

(e) (m) (g) (h)

Menü in 3 Gängen | Suppe | HG | Dessert € 54

Menü in 3 Gängen | Vorspeise | HG | Dessert € 64

Menü komplett € 78

Veggie - Menü

Wildblumenkohl, Humus und Granatapfel € 16,5

Avocado | Joghurdip | Jalapeno | Melone

(a) (m) (e) (h)

Fagotelli mit Ricotta, Kürbis & Salbei

Pilze | Parmesan (e) (m) (p) (g)

Vorspeise oder Zwischengang € 18,50

Gegrillter Lauch & zweierlei Bete € 23,5

Vollkorn-Cous Cous | Granny Smith | Walnüsse | Egerlinge

(m) (p) (s) (g)

Topfenauflauf und Topfenschaum

Rahmeis von grünen Walnüssen | Zwetschgen € 12,5

(e) (m) (g) (h)

Menü in 3 Gängen | Wildblumenkohl | HG | Dessert € 49

Menü in 3 Gängen | Fagotelli | HG | Dessert € 52,50

Menü in 4 Gängen € 66

Dessert

Sorbet >zwei Bolla< mit Mandelkrokant € 6,9

Zwetschgensorbet | Zitronensorbet (m) (g) (h) (e)

Rahmeis >zwei Bolla< mit Mandelkrokant € 7,5

Vanille | Schokoladen oder Walnüsse (m) (e) (g) (h)

6erlei Käseteller aus kleinen Manufakturen € 12,5

Birnenchutney | Feigensenf | Parisienne | Walnüsse (h) (m) (g)

Zitronensorbet € 12,9

Ingwerschaum (m) | kandierte Zitrone | Wildheidelbeeren

Espresso >Affogato< (m) (e) € 4,9

Vanillerahmeis

(g) glutenhaltiges Getreide (k) Krebstiere (e) Eier (f) Fisch

(a) Soja (m) Milch (h) Schalenfrüchte (Erdnüsse sind Hülsenfrüchte)

(s) Sellerie (j) Senf (n) Nitritpökelsalz (k) Sesam (s) Sulfite

(l) Lupinen (w) Weichtiere (p) Pilze

Gerne steht Ihnen unser Restaurant avui oder unsere Kochschule für Ihre individuelle Veranstaltung zur Verfügung!