



# Heidelbeerspezialitäten im Hotel Hirsch

## Unsere Heidelbeerdrinks

„Wilde Heidi“ (mit Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeerlikör mit Sekt



5,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade

4,80

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen

Feldsalat mit Croutons und Heidelbeerdressing

6,80

Gefülltes Rinder-Carpaccio mit kleinem  
Salatbouquet und Heidelbeervinaigrette

10,90

\*\*\*\*\*

Rinderrückensteak mit rahmiger Heidelbeer-Balsamico-  
Soße, Röstitalern und herbstlichen Salaten

19,70

Zanderfilet vom Grill an Weißweinsauce mit Heidelbeeren und  
Orangen, serviert mit Duftreis und feinen Salaten

19,80

## Und zum Dessert:

Hausgemachtes warmes Heidelbeerkompott mit einer Kugel  
Mövenpick Eis „Heidelbeer Skyr“ und Schoko-Sahne-Dekoration

6,80



## Übrigens:

Wir kochen sehr gerne und sehr lecker für Sie!

Sie können bei uns am Mittag, meist am Nachmittag (kleine Karte)  
und am Abend regional und saisonal gut essen.

Die **letzte** Bestellung für das Abendessen ist um **19.30 Uhr** möglich.



Hotel Restaurant Hirsch  
Café Klösterle \*Familie Mast

Tel: 07085-7261 \* www.hirsch-enztal.de



## Spätsommer im Restaurant Hirsch...mmmh

### Suppen

- |                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Schwäbische Flädlesuppe               | 3,80 |
| ❁ Kürbiscremesüppchen mit Kernöl      | 5,40 |
| ❁ Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen | 4,80 |

### Dies und Das ....mmmh

- |  |       |
|--|-------|
| ❁ Spaghetti in Weißweinsauce mit gegrilltem Schafskäse und Kürbis, dazu ein bunter Salatteller | 14,60 |
| ❁ Herbstliches Gemüse-Kartoffelomelette mit Salaten  | 14,60 |

„Tiroler Blutwurstgröstl“ - Bratkartoffeln mit gerösteter Blutwurst und geschmorten Zwiebelringen, serviert mit einem Salatteller 14,70

Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Kräutersauce, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat 17,50

⇒ Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 13,80

- ❁ **Diese Gerichte sind vegetarisch – weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage.**

### Gut zu wissen

Wir kochen „wie damals“ und frisch für Sie. Daher können auch einzelne Allergene in unseren Speisen vorkommen. Bitte sprechen Sie mit uns, wir geben gerne Auskunft und können auch besondere Wünsche berücksichtigen.





## Spätsommer im Restaurant Hirsch...mmmh

### Schwäbische Spezialitäten

- ⇒ Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstle 13,20
- ⇒ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse überbacken, dazu bunte Salate 13,60
- ⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 9,80
- ⇒ Enztal-Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten 18,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, serviert mit feinen Salaten 16,40
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle und bunten Salaten 19,70
- ❁ Diese Gerichte sind vegetarisch – weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage!
- ⇒ Diese Gerichte können Sie als kleine Portion bestellen - Preis auf Anfrage!

### Dessert ?

Wir bieten Ihnen außergewöhnliche Eiskreationen und andere Leckereien für den kleinen Genuss nach einem feinen Essen ⇒ fragen Sie uns!

