

Sommer im Restaurant Hirsch...mmmh



Suppen

Schwäbische Flädlesuppe 3,80

☼ Tomatencremesuppe mit Sahne 4,80

Frische Pfifferlinge

☼ Pfifferlingrahmsuppe 5,40

☼ Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit Semmelknödel und feinen Salaten 16,80

☼ Goldgelber Pfifferlingspfannkuchen
mit frischen Kräutern und Sommersalaten 16,80

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,
serviert mit Heidelbeerkompott, Bauernrösti und Salat 25,40

Dies und Dasmmmh

☼ Spaghetti mit gebratenem Gemüse in Weißweinsauce
und Parmesanspänen, dazu verschiedene Salate 14,60

☼ Gratiniertes Schafskäse mit einem großen bunten
Sommersalat, Oliven und Radieschen-Vinaigrette 14,60

„Schwäbischer Salat“ – großer Sommersalat mit Streifen
vom Rinderrücken, pikantem Dipp und Weißbrot 15,90

Sommerschnitzel – Putenschnitzel vom Grill mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu pommes-frites 16,80

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 13,80



Sommer im

Restaurant Hirsch...mmmh

Schwäbische Spezialitäten



- ⇒ 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 Sommersalaten 18,50
- Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Kräutersoße, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 17,90
- ⇒ „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!

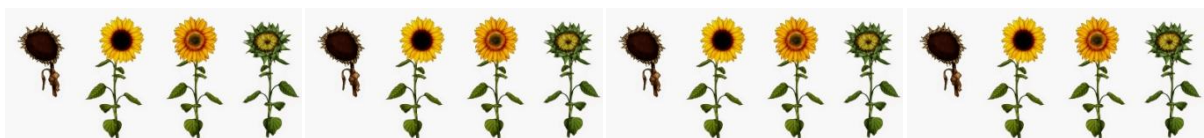


Dessert ?

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

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!





EIN GUTES STÜCK SCHWARZWALD!

Heidelbeerspezialitäten



Unsere Heidelbeerdrinks

„Wilde Heidi“ (mit Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeerlikör mit Sekt



5,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade

4,80

Kalte Leckerei Gefülltes Rinder-Carpaccio mit

Salatbouquet, Heidelbeervinaigrette und Weißbrot

13,90

❁ Salat „Walderlebnis“ – Salatvariationen mit gebratenen
Kräuter-Pfifferlingen und Heidelbeervinaigrette

14,80

Gegrilltes Zanderfilet mit Heidelbeeren und Orangenfilets,
serviert mit Duftreis und feinen Salaten

19,80

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, dazu
Heidelbeerkompott, Bauernrösti und bunte Salate

25,40

Und zum Dessert:

Eine große Kugel Mövenpick Eis „Heidelbeere“ mit
Heidelbeersirup, Sommer-Früchte-Dekoration und Sahne 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