



Hotel Restaurant Hirsch
Café Klösterle *Familie Mast
Tel: 07085-7261 * www.hirsch-enztal.de



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

Vorspeise Feldsalat mit Croutons und Heidelbeerdressing

6,80

Kalte Leckerei Gefülltes Rinder-Carpaccio mit

Salatbouquet, Heidelbeervinaigrette und Brotauswahl

13,90

Rinderrückensteak mit Steinpilzen in Kräuterrahm,
Heidelbeerkompott, Tannenzapfenkroketten
und herbstlichen Salaten

25,90

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 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.



Spätsommer im Restaurant Hirsch...mmmh



Suppen

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

Dies und Dasmmmh

- | | |
|--|-------|
| ❁ Spaghetti in Weißweinsauce mit gegrilltem Schafskäse und Kürbis, dazu ein bunter Salatteller | 14,60 |
| ❁ Herbstliches Gemüse-Kartoffelomelette mit Salaten | 14,60 |
| ❁ Steinpilze in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und herbstliches Salaten | 18,70 |

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

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

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 Eierspätzle und einem Paar Saitenwürstle 13,90
- ➔ 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!

