

# Sommer im Restaurant Hirsch...mmmh



## Suppen

Schwäbische Flädlesuppe 4,40

☼ Tomatencremesuppe mit Sahne 4,80

## Frische Pfifferlinge

☼ Pfifferlingrahmsuppe 5,80

☼ Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und feinen Salaten 17,80

☼ Goldgelber Pfifferlingspfannkuchen mit frischen Kräutern und Sommersalaten 17,80

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, serviert mit Heidelbeerkompott, Bauernrösti und Salat 26,90

\*\*\*\*\*

## Dies und Das ...mmmh

☼ Spaghetti in Weißweinsauce mit gebratenem Gemüse und Parmesanspänen, dazu verschiedene Salate 14,90

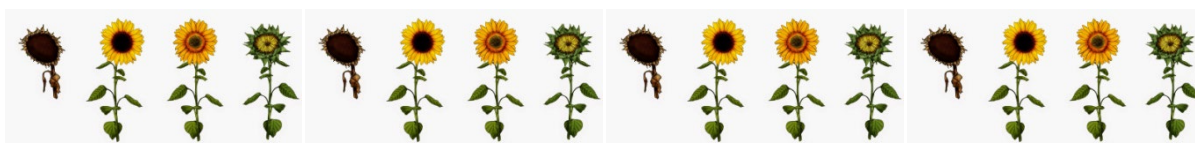
☼ Gratiniertes Schafskäse mit einem großen bunten Sommersalat, Oliven und Radieschen-Vinaigrette 14,90

„Schwäbischer Salat“ – großer Sommersalat mit Streifen vom Rinderrücken, pikantem Dipp und Brotauswahl 16,90

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

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 14,90

\*\*\*\*\*



*Sommer im*

*Restaurant Hirsch...mmmh*

*Schwäbische Spezialitäten*



- ⇒ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse überbacken, dazu bunte Salate 14,90
- ⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 11,30
- ⇒ Enztal-Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Sommersalaten 19,80
- Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Kräutersoße, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 19,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, serviert mit feinen Salaten 17,70
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Eierspätzle und bunten Salaten 21,50
- ❁ **Diese Gerichte sind vegetarisch – weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage!**
- ⇒ Diese Gerichte können Sie als kleine Portion bestellen - Preis auf Anfrage!

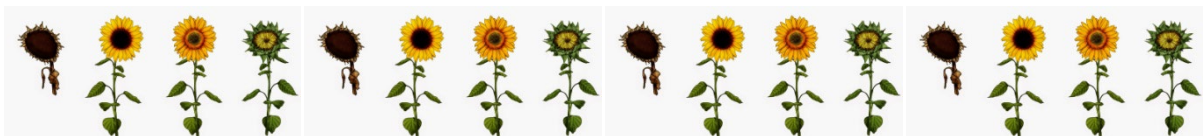


*Dessert ?*

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!





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



6,80

„Wilde Heidi“ (ohne Alkohol)

Waldheidelbeeren und Heidelbeersirup mit Limonade

5,80

\*\*\*\*\*

*Kalte Leckerei* Gefülltes Rinder-Carpaccio mit

Salatbouquet, Heidelbeervinaigrette und Weißbrot

13,90

\*\*\*\*\*

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

15,80

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

20,70

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

26,90

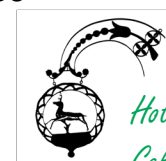
## Und zum Dessert:

Eine große Kugel Mövenpick Eis „Waldbeere“ 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.



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

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