

Sommer im Restaurant Hirsch...mmmh

Suppen Schwäbische Flädlesuppe 5,30

❁ Tomatencremesuppe mit Sahne 5,30

Frische Pfifferlinge

❁ Pfifferlingrahmsuppe 6,80

❁ Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und feinen Salaten 19,80

❁ Goldgelber Pfifferlingspfannkuchen mit frischen Kräutern und Sommersalaten 19,80

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, serviert mit Heidelbeerkompott, Bauernrösti und Salat 28,90

Dies und Dasmmmh

❁ Spaghetti in Weißweinsauce mit gebratenem Gemüse und Parmesanspänen, dazu verschiedene Salate 16,70

❁ Gratiniertes Schafskäse mit einem großen bunten Sommersalat, Oliven und Radieschen-Vinaigrette 16,70

„Schwäbischer Salat“ – großer Sommersalat mit Streifen vom Rinderrücken, pikantem Dipp und Brotauswahl 19,90

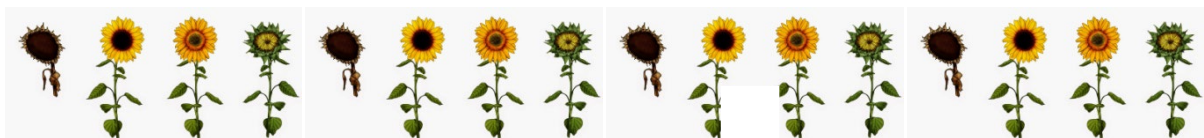
Sommerschnitzel – Putenschnitzel vom Grill mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu pommes-frites 19,50

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes-frites & Salatteller 16,90

Burger Hotel Hirsch

Knuspriges Burgerbrötchen mit Fleischküchle (Rind & Schwein), Zwiebelringen, Käse, Knusperspeck, Salatblatt und pikantem Dipp 12,70

Auf Wunsch: Pommes-frites zum Burger extra 3,00



Sommer im

Restaurant Hirsch...mmmh

Schwäbische Spezialitäten



- ⇒ Hausgemachte Maultaschen mit Champignons und Käse überbacken, dazu bunte Salate 16,70
- ⇒ ❁ Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Sahne, gratiniert, serviert mit bunten Salaten 12,90
- ⇒ Enztal-Forellen-Filet „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Sommersalaten 23,70
- Geröstete Kalbsleber in Zwiebel-Kräutersoße, serviert mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 21,50
- ⇒ „Flösserteller“ – Schweinelendchen, Knusperspeck und eine hausgemachte Maultasche an Pilzrahmsoße, auf Eierspätzle, serviert mit feinen Salaten 19,90
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Eierspätzle und bunten Salaten 24,90

❁ **Diese Gerichte sind vegetarisch**

- ⇒ Diese Gerichte können Sie als kleine Portion bestellen - Preis auf Anfrage!

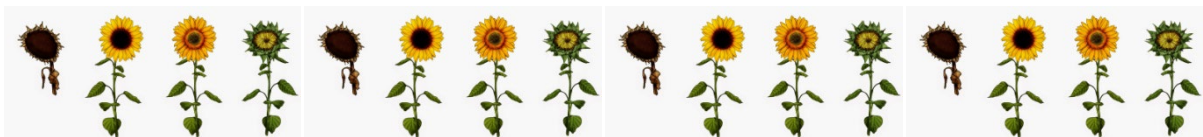


Dessert ?

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!





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

16,70

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

18,80

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

24,90

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

28,90

Und zum Dessert:

Eine große Kugel Mövenpick Eis „Waldbeere“ mit
Heidelbeersirup, Sommer-Früchte-Dekoration und Sahne 6,80



Übrigens:

Abendessen gibt es bei uns von **17.30 Uhr bis 19.00 Uhr.**

Danach können Sie den Abend bei Wein, Bier oder leckeren
Mövenpick Eisbechern ausklingen lassen.