

Gasthaus zum Hirsch

Abholzeiten: 17.30 bis 19.30 Uhr
Vorbestellung unter 0711-7655 384

Suppe, Salat

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Kleiner bunter Salat mit Kartoffel-, Rohkost- und Blattsalaten	4,90
Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Gebratenen Pilzen, knusprigem Speck Und Kracherle	14,90

Hauptgänge

Gaisburger Marsch mit gesottener Ochsenbrust, Kartoffel- Und Gemüsewürfeln, hausgemachten Spätzle (0,7l Glas)	11,00
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken Pommes frites, bunter Salatteller	12,50
Zartes Hirschragout in Wacholdersauce Mit Kartoffelklößen, gebratenen Pilzen Und kalt gerührten Preiselbeeren	18,50
Geschmorte Schweinebäckchen in Schalotten-Rotweinsauce Mit Apfel, Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle	18,50
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce Drillingkartoffeln, Karottengemüse	16,80
Zwiebelrostbraten mit Lembergersauce Sauerkraut und hausgemachten Spätzle	23,50
Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmsauerkraut Drillingkartoffeln	19,50
Linsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen	9,80

Eisbein vom Spanferkel auf Filder-Sauerkraut
Petersilienkartoffeln 14,50

Geschmorte Rindsroulade in Lembergersauce
Karottengemüse, hausgemachte Spätzle
18,50

Fisch & Meeresfrüchteplatte ab 2 Personen
3erlei Fischfilets, Oktopus, Garnelen, Muscheln
Rieslingsauce, Lauchgemüse, Drillinkartoffeln pro Portion 23,00

Ganze Bauernente frisch aus dem Ofen
Mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen 38,00
(1 ganze Ente zerlegt oder am Stück, für 2 Personen
Mit Beilagen, Vorbestellung am Vortag bis 12.00 Uhr)

Dessert:

Warmer Ofenschlupfer mit Calvados, Vanillesauce 5,50

Schokomousse mit Zwergorangen-Mangokompott 6,50