

# Gasthaus zum Hirsch

## Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	4,90
Blattsalate mit Kürbiskernöl	5,80
Kleine Zupfsalate mit Himbeerdressing Und gebratenen Pfifferlingen	11,50
Hausgebeizter Gewürzlachs, Blättlesalat Schmand, Kartoffelrösti	14,50
Griebenschmalz mit Brotkorb, Gedeck	2,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Pfifferlingrahmsuppe	6,00

## Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Power food Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Minzjoghurt	12,90 / 6,90
Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Gebratenen Pilzen, knusprigem Speck Und Kracherle	14,90

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalb In Butter gebraten, kleiner Salatteller	21,50
Sauerrahmbraten mit Essigschalotten hausgemachten Spätzle, bunter Salatteller	18,50
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce Drillingkartoffeln, Salatteller	16,80
Zwiebelrostbraten mit Lembergersauce hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	23,50
Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinsauce Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin	21,50
Geschmortes Kalbsherz mit Estragonsauce Frische Pfifferlinge und Kartoffelrösti	19,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronensauce Orangen-Fenchel, Drillingkartoffeln	21,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm Mit Semmelknödeln, Kürbiskernpesto, Parmesanspänen	18,50
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze In Rinderbrühe, bunter Salatteller	14,50
Linsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen	10,50

*Gern reichen wir Ihnen auf Anfrage eine separate  
Zusammenfassung mit den ausgewiesenen Allergenen.*

## SAFTIGE STEAKS

Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

200g Rohgewicht	23,50
300g Rohgewicht	29,00

Wahlweise

Natur gegrillt  
Oder  
Mit Oliventapenade  
Oder  
Mit Zitronengrasmarinade

Dazu  
Kartoffelgratin  
Oder  
Pommes frites

Und kleiner Zupfsalat  
Mit Kürbiskernöldressing

