

Gasthaus zum Hirsch

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	5,50
Kleine Zupfsalate mit Himbeerdressing	5,90
Dazu gebratene Pfifferlinge	9,00
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	14,50
Frische Pfifferlinge a la creme Mit Bandnudeln, Basilikumöl	14,50
Steinofenbaguette Butter, Griebenschmalz	3,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Pfifferlingrahmsuppe mit gedünsteten Pfifferlingen	7,50

Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck und Kracherle	14,90
Power food Salat Quinoa-Salat mit Rucola, Avocado, Mango Oliven, Granatapfel, Gojibeeren, Minzjoghurt	12,90 / 6,90
Poké Bowl Sushi-Reis, marinierte Lachsfiletwürfel, Avocado Meeresalgen, scharfe Erdnuss-Majo, Rukola	15,00

Hauptgänge

24-Stunden Schweinebauch auf Erbsenpüree Mit frischen Pfifferlingen, Kümmel-Majoransauce	21,00
Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten Pommes frites, Blattsalate	17,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin Blattsalate (mind. 200g Rohgewicht)	27,50
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce Drillingkartoffeln, Salatteller	19,80
Gegrilltes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Pfifferlinge Weiße Rübchen, Frühlingslauch, Drillingkartoffeln	24,50
Zwiebelrostbraten vom schwarzen Angus Rind mit Lembergersauce und hausgemachten Spätzle	27,50
Geschnetzeltes vom Schweinelendchen In Estragon-Pilzrahmsauce, Kartoffelrösti	19,00
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze In Rinderbrühe, bunter Salatteller	15,50
Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle Und einem Paar Saitenwürstchen	13,50
Zwei Fleischküchle mit Röstzwiebeln, Lembergersauce Kartoffel- und Blattsalate	14,80
Gebackene Süßkartoffel mit Maispüree Gebratene Pfifferlinge	16,50
Extra Portion Beilagen	4,00
Extra Portion Saucen	2,00

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

Hausgemachte Desserts

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum Walnusseis	7,50
Nektarinen im Vanille-Rosmarinsud Hausgemachtes Karameleis mit Meersalz	7,50
Warmer Ofenschlupfer mit Calvados Vanillesauce, Walnusseis	7,80
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern An rotem Beerenkompott, Vanilleeis	9,80
Zwei Kugeln hausgemachtes Manogsorbet Angegossen mit 2cl braunem Rum	5,50 3,50

Eiscreme

Pro Kugel Vanille, Schoko Pistazie, Walnuss	1,80
Schlagsahne	0,50

Käse

Gereifter Bergkäse Feigensenf, Walnüsse Brot, Butter	9,80
--	------