Gasthaus zum Hirsch

Sommerfrische aus der Hirschküche

Leichte Gerichte für heiße Tage – frisch gekocht, regional inspiriert.
Nur für kurze Zeit.

Humus mit gegrillter Feige, Tomaten-Rucola Salat, Olivendressing selbstgemachtes Roggen-Dinkelbrot		17, 50
Wahlweise dazu	zwei gegrillte Lammfilets	12, 50
	gegrillte Garnelen	10, 50
Poke Bowl Marinierte Hähnkeule, Rucola, Avocado, Wakame Salat, Sushireis, Erdnusssauce		18, 50
Strammer Lecker-Max Überschmolzenes, selbstgemachtes Roggen-Dinkelbrot, Bergkäse, Münster Käse, luftgetrockneter Schinken Pochiertes Onsen-Ei, Champignons		18, 50
Gegrillter Ziegenkäse und Pfirsich, Spinatsalat mit Nüssen Kernen, Kürbiskernöldressing		16, 50
Graupensalat, Radieschen, Gurke, Brunnenkresse gegrillte Doradenfielts (mind. 180g Rohgewicht) Beurre blanc		23, 90
Salat von bunten Tomaten, asiatisches Tomatendressing Wassermelone, Frühlingslauch, Oliven als Vorspeise		8, 50
Frische Fettuccine mit leichter Parmesansauce, hausgemachtes Pesto, sautierte Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln		25, 90

Gasthaus zum Hirsch

Aus unserer schwäbischen Küche

Zum Einstieg

Dinkel-Roggenbrot mit 2erlei Aufstrich mit aufgeschlagener Tomatenbutter und Griebenschmalz selbstgebackenes Brot mit 24 Stunden Teigführung	3,90 pro Gedeck
Zartes Kalbsschulterscherzl mit frischen Pfifferlingen Und hausgemachen Spätzle	29, 50
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind, Lembergersauce, hausgemachte Spätzle	34, 50
Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten, Kartoffel- und Blattsalate	19, 50
Zarte Matjesfilets Apfel- Sauerrahmsauce, Petersilienkartoffeln	18, 50
Zwei hausgemachte Maultaschen Röstzwiebeln, Lembergersauce, Kartoffel- und Blattsalate	17, 90

Gasthaus zum Hirsch

Zum süßen Abschluss

Warmer Ofenschlupfer mit Apfel, Rosinen, Calvados, Vanillesauce, Walnusseis	10, 50
Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum, Walnusseis	9, 50
Hausgemachte Eiscreme, auf Kokossauce (Vanille-Rum, Erdnuss, Lavendel-Honig, Himbeerjoghurt)	11, 50
Zartes, hausgebackenes Mandelplätzchen & Espresso	5, 50
Eiscreme Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss	2, 50 pro Kugel
Schlagsahne	0, 50
Extra Beilage	5,-
Extra Sauce	2, 50