

"Iond nas schmecke und sind gern do!"

im Gasthaus zum Hirschen

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz 3,80
Kalbsbrätlnödel und Mais-Grieß-Schöberl

Rahmsuppe von frischen Kräutern 3,80
mit Streifen vom geräuchertem Lachs

Kleiner Salatteller mit unserem Haus-Dressing
frische, knackige Salate der Saison 3,50

Fisch und Vegetarische Gerichte

Filet von der Rotzunge in Kräutern in Butter gebraten 13,80
auf grünem Gemüsebeet, Reis kl. Portion 11,80

Gemüseteller mit Spiegelei 9,80
buntes Saisongemüse, Salzkartoffeln kl. Portion 7,80

Ragout von frischen Pilzen und dreierlei Rüben 11,80
in Rahmsoße mit frischen Kräutern, Semmelknödel kl. Portion 9,80

Fleischgerichte

Frische Salate mit würzigem Balsamico-Dressing 11,80
mit Putenstreifen in Sesam gebraten

Schweineschnitzel paniert 10,80
mit Pommes frites kl. Portion 7,80

Krustenbraten vom Schwein an dunkler Biersoße 11,80
Apfelblaukraut, Semmelknödel kl. Portion 9,80

Putenschnitzel natur in Butter gebraten 11,80
auf buntem Gemüsebeet, Kartoffelkroketten kl. Portion 9,80

Cordon bleu vom Kalb 14,80
Kartoffel-Gurken-Salat, Remouladensoße kl. Portion 12,80

Filetgeschnetzeltes von Schwein und Rind 16,80
frische Pilze in Rahm, selbst gemachte Spätzle kl. Portion 14,80

Dessert

Ein Espresso vom Kaffeehaus Jehle
mit einer Kugel Vanilleeis 3,30
mit einem Glas Mus von brauner Schokolade 3,90

Apfelküchle in Bierteig gebacken mit Zimtzucker
mit Schlagrahm und Vanilleeis 6,80