

Unser Wirtshaus und unser Team

Wir, vom **ZUM HIRSCHEN hotel & gasthaus beim stöckeler** heißen Sie auf das Herzlichste bei uns im Hause Willkommen - ganz nach dem Motto von Cilli und Ludwig Stöckeler:

"Lond nas schmecke und sind gern do"

Liebe Gäste, in unserem "**ZUM HIRSCHEN hotel & gasthaus beim stöckeler**" gibt es was **Neues**. Wir haben unser Gasthaus mit einem **Weinkeller**, einem neuen **seperaten Veranstaltungsraum** und einer sehr **gemütlichen Verweilecke** erweitert.

Unsere **Große Stube** ist ideal für alle Feiern für jeden Anlass. Bis zu 55 Personen können wir in unserer sehr schöne **Allgäuer Stube** unterbringen. Aber es gibt auch noch etwas anderes zu entdecken, unser kleines aber **sehr feines Hotel**.

Unsere Speisekarte:

Sie können aus unserer Speisekarte Ihr Lieblingsgericht mit einer Sättigungsbeilage nach Belieben auswählen. Unsere Servicekräfte beraten Sie gerne. Wir wünschen viel Freude daran und freuen uns auf Ihr Feedback.

beim stöckeler

in der Küche

Markus Stöckeler	- Inhaber, Küchenchef	Lisa Schneider	- Auszubildende
Martin Schwärzler	- stellv. Küchenchef	Lena Leistner	- Auszubildende
Regina Gomm-Steffek	- Vollgas-Köchin	Sophie Schuhwerk	- Auszubildende
Paul Glückstein	- Mega Küchen-man	Lashan Ruwan	- Küchenfee

im Hotel

im Service

Thomas Stöckeler	- Leitung Hotel	Yannick Stöckeler	- Leitung Gasthaus
Angelika Eß	- Hotel, Frühstück	Julia Fink	- Serviceleitung
Maria Szabó	- Hausdame-Leitung	Madlen Fießinger	- Chef de Rang
Ingrid Egger	- Frühstück	Michaela Epple	- Service
Marion Funke	- Frühstück	Annalena Wucher	- Service
Taira Endl	- Auszubildende	Nadja Hutterer	- Service
		Valentin Gasch	- Service
Anna Hildebrand	- Frau für alle Fälle	Lea Hildebrand	- Service
		Kejvis Sino	- Auszubildender

und die Familie

Yannick - Junior-Chef | Felix und Leonie Stöckeler

Wir sind stets bemüht, uns weiter zu entwickeln und das können wir nur mit Ihrer Hilfe. Daher sind wir offen für Kritik aller Art und freuen uns über Ihre Rückmeldung

unter +49 8381 2119 oder info@zumhirschenscheidegg.de

Unsere Tageskarte

Schwäbische Maultaschen (mit klassischer Füllung)	16 €
Kartoffelsalat und krossen Zwiebeln	kl. Portion 13 €
Reh-Ragout vom heimischen Wild	21 €
Apfelblaukraut, Preisselbeeren	kl. Portion 18 €

Unser Hirschen Menü

Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Basilikumöl und Schmortomaten, Balsamicocreme oder Karotten-Ingwer-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln xxx Rumpsteak unter der Senf-Kräuter-Kruste mit Paprika-Zucchingemüse oder gebratenes Filet vom norwegischen Lachs an Senfrahmsoße auf Wirsing- Petersilienwurzel-Ragout oder Maultaschen gefüllt mit Frischkäse und Spinat mit frischen Pilzen und Bohnen in Kräuterrahm und Bergkäse xxx Sorbet von der Williamsbirne mit Vanillehalbgefrorenem Schokokuchen und Beerenkompott	45 €
vegetarisches Menü	38 €
Die Gerichte können auch außerhalb des Menüs bestellt werden	

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus

Semmelknödel [1 Stk.]	2 €	Kartoffel-Gurken-Salat	4 €
selbst gemachte Spätzle	4 €	frisch geschobene Kässpätzle	5 €
Bratkartoffeln	4 €	Salzkartoffeln	5 €
Basmati-Reis	4 €		

Unsere Salate und Vorspeisen

bunter gemischter Salatteller mit frischen Saisonsalaten 5 €

gebratenen Pilzen und gerösteten Kürbiskernen 8 €

mit Streifen vom geräucherten Lachs und Dill-Senfsoße 12 €

mit gebratenen Putenstreifen 17 €

und Pilzen, Balsamicoessig kl. Portion 14 €

Salat Scampis in Kräuterbutter gebraten 3 Stück 16 € 5 Stück 19 €

mit frischen Saisonsalaten

Sie können bei unseren Salaten aus Hausdressing oder Frenchdressing wählen.

Tatar vom geräucherten Saiblingsfilet mit Dill-Senf-Soße 14 €

und geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich, kleiner Blattsalat

rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Remoulade 14 €

und kleines Fleischkühnle, Kartoffel-Gurken-Salat, gebratener Speck

Ziegenkäse (Picandou) mit Honig erwärmt, Nüssen, kleiner Blattsalat 17 €

und Möggemmer Camembert gebacken, Preisselbeeren kl. Portion 14 €

Unsere Wurstsalate und heimischer Käse

Allgäuer Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Essiggurke 12 €

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse, Zwiebeln, Ei und Essiggurke 13 €

Käseplatte vom Pfänderrücken: mit Möggemmer Camembert 17 €

Bergkäse aus Börserscheidegg und Emmentaler aus Goßholz kl. Portion 14 €

Unsere Weinempfehlung

Offene Weinempfehlung: 2023 Chardonnay
Weingut | Leberl | Burgenland

1/4 12 €

Unsere Fischgerichte

Bandnudeln mit Streifen von Edelfischen		20 €
und Zucchini mit Kräutern in Rahm	kl. Portion	17 €
Filet vom Wolfbarsch (loup de mar) mit Kräutern in Butter gebraten		23 €
auf Paprika-Zucchini-Gemüse	kl. Portion	20 €
Filet vom Zander und See-Saibling in Butter gebraten		24 €
an Safran- und Kräuterrahmsoße, grünes Gemüsebeet	kl. Portion	21 €

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte

frisch geschobene Allgäuer Kässpätzle (auch glutenfrei)		15 €
mit krossen braunen Zwiebeln	kl. Portion	12 €
Kaiserschmarren [Zubereitungszeit mind. 20 Minuten] (auch glutenfrei)		15 €
mit Apfelmus	kl. Portion	12 €
Ragout von frischen Kräutersaitlingen, Egerlingen und Champignon		16 €
mit dreierlei Rübengemüse in Kräuterrahmsoße	kl. Portion	13 €
bunter Gemüseteller (auch glutenfrei)		16 €
mit frischen Saisongemüsen, Spiegelei (vegan: ohne Ei)	kl. Portion	13 €
CousCous mit frischen Saisongemüse (auch Vegan)		18 €
mit Petersilienwurzel-Kräutersud, bunte Kresse	kl. Portion	15 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus

Semmelknödel [1 Stk.]	2 €	Bratkartoffeln	4 €
selbst gemachte Spätzle	4 €	frisch geschobene Kässpätzle	5 €
Basmati-Reis	4 €	Kartoffelrösti	5 €

Unsere panierten Hirschen Klassiker

Schweineschnitzel paniert	14 €
aus dem Rücken vom Landschwein geschnitten, Preiselbeeren	kl. Portion 11 €
paniertes "Wiener-Schnitzel" vom Kalb	23 €
aus der Kalbshälfte geschnitten, Preiselbeeren	kl. Portion 20 €
Cordon Bleu vom Kalb aus der Kalbshälfte geschnitten	25 €
mit rohem Schinken und Bergkäse gefüllt, Sauce Remoulade	kl. Portion 22 €

Unsere Hirschen Klassiker

Schweinebraten mit leichter Schwarte	14 €
an dunkler Bier-Soße und Apfelblaukraut	kl. Portion 11 €
Schmorbraten vom Allgäuer Rind	18 €
buntes Saisongemüse	kl. Portion 15 €
Filet-Geschnetzeltes vom Schwein und Rind	25 €
an Kräuterrahmsoße mit frischen Pilzen	kl. Portion 22 €
schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind	27 €
nach Tradition des Hauses - dünn geschnitten	kl. Portion 24 €
geschmorte Rinderbacke an kräftiger Rotweinsoße	27 €
und Rumpsteak unter der Senf-Kräuter-Kruste	kl. Portion 24 €
mit Apfelblaukraut und Wirsing-Petersilienwurzel-Ragout	

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus

Semmelknödel [1 Stk.]	2 €	frisch geschobene Kässpätzle	5 €
selbst gemachte Spätzle	4 €	Kartoffelrösti	5 €
Pommes frites	4 €	bunter gemischter Salatteller	5 €
Basmati-Reis	4 €	buntes Saisongemüse extra	5 €
Bratkartoffeln	4 €	Paprika-Zucchini-gemüse	5 €
Kartoffel-Gurken-Salat	4 €	frischen Pilzen	5 €

Unsere Steak Karte

Liebe Gäste und Genießer,

hier können Sie sich nach Herzenslust Ihr Gericht zusammenstellen.
Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsstück aus und legen Sie die Beilagen nach
Ihrem Geschmack dazu.

Viel Spaß und guten Appetit!

Steaks

Rückensteak	260g	19 €	Rumpsteak	280g	28 €
vom Schwein	220g	16 €	vom Allgäuer Rind	230g	25 €
Filet Medaillions	250g	21 €	Filet	230g	35 €
vom Schwein	200g	18 €	vom Allgäuer Rind	200g	32 €

Soßen

mit selbst gemachter Kräuterbutter	1 €
Rahmsoße	
mit grünen Pfefferkörnern <i>oder</i> mit frischen Pilzen	1 €
unter der Senf-Kräuter-Kruste*	1 €
mit Madeirasoße	

Gemüse und Salate

kleiner Salatteller	5 €
großer Salatteller mit Pilzen	8 €
Paprika-Zucchini-Gemüse*	5 €
frisches Saisongemüse	5 €
Portion frische Pilze	5 €

Beilagen

Pommes Frites	4 €
Kartoffelrösti*	5 €
selbst gemachte Spätzle	4 €
frische geschobene Kässpätzle	5 €

Die mit einem * markierte Auswahl ist eine Empfehlung unseres
Chefs des Hauses, Markus Stöckeler.

glutenfrei genießen

Für alle zöliakiebetreffene Gäste, kochen wir sehr gerne glutenfrei.
Wir erlauben uns bei den glutenfreien Gerichten mit glutenfreiem Mehl 2,50 € Aufpreis zu verlangen. Wir danken für ihr Verständnis.
Wir können fast jedes Gericht speziell für Sie zubereiten und natürlich haben wir für Sie auch Nachspeisen im Angebot. Unser glutenfreies Mehl beziehen wir von Val&Pri aus Scheidegg. Das Mehl besteht aus Reismehl, Tapiokastärke, Sorghummehl, Kartoffelstärke, Hirsemehl und Xanthan.
Unsere Servicekräfte beantworten gerne Ihre Fragen bezüglich der glutenfreien Speisen.

glutenfreie Getränke

glutenfreies Bier, Brauerei Zoller-Hof 0,33l 4.90 €

glutenfreie und alkoholfreie Getränke

Hier empfehlen wir Ihnen die Getränke der Siebers Quelle aus Weiler

glutenfreie Beispiele auf unserer Speisekarte

Salatteller mit frischen Saisonsalaten an French-Dressing
gerösteten Kürbiskernen und gebratenen Pilzen

großer Salat mit gebratenen Putenstreifen an Kräuterdressing
frischen Pilze mit Balsamicoessig

Gemüseteller mit Spiegelei (vegan: ohne Ei)
mit frischem Saisongemüse, z.B. Kartoffelrösti

Filet vom Wolfbarschfilet in Kräutern mit Butter gebraten
auf Paprika-Zucchini-Gemüse, z.B. Kartoffelrösti

Unsere Allgäuer Spezialitäten, Kaiserschmarren und frische
geschobene Kässpätzle, kochen wir sehr gerne auch GL-Frei.

saftige Steaks von unserer Steak Karte, mit toller Auswahl
an Beilagen und Soßen, sind ebenso für glutenfreie Kost geeignet.

Unsere Allergen-Karte liegt im Wirtshaus aus,
bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach, vielen Dank.

Unsere Nachspeisen

Eiskugeln	je Kugel	3.00 €	Sorbets	je Kugel	3.50 €
Vanille			Passionsfrucht		
braune Schokolade			schwarze Johannisbeere		
Erdbeere			Himbeere		
Walnuss			Mango		
Joghurt					
weiße Schokolade			Portion Sahne		0.50 €
 ein Espresso mit Bohnen vom Kaffeehaus Jehle					5.50 €
mit einer Kugel Vanilleeis					
 ein Espresso mit Bohnen vom Kaffeehaus Jehle					6.00 €
mit einem Glas Mus von brauner Schokolade oder einem Sorbet					
 Apfelküchle im Bierteig gebacken					8 €
mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagrahm					
 heisse Liebe (der Klassiker)					9 €
mit Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagrahm					
 Dreierlei Sorbets (Gl. Frei)					9 €
Mango, schwarze Johannisbeere und Himbeere, Beerenkompott					
 Quark-Marillen-Knödel mit Mohnzucker					10 €
Erdbeersoße, Vanilleeis und Schlagrahm					
[Zubereitungszeit 20 Minuten]					
 Orangen-Halbgefrorenes mit Himbeersorbet					10 €
Schokokuchen, Beerenkompott mit Grand-Marnier-Schaum					
 a Kratzade - Kaiserschmarren					10 €
mit Vanilleeis und Apfelmus					
[Zubereitungszeit 20 Minuten]					
 Mus von brauner und weißer Schokolade					10 €