

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

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

im Service

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-Zuchingemüse	
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 Beerenenkompott	
	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 mit frischen Saisonsalaten	3 Stück 16 € 5 Stück 19 €
Sie können bei unseren Salaten aus Hausdressing oder Frenchdressing wählen.	
Tatar vom geräucherten Saiblingsfilet mit Dill-Senf-Soße	14 €
und geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahne Meerrettich, kleiner Blattsalat	
rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Remoulade	14 €
und kleines Fleischküchle, 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 Möggemer Camembert	17 €
Bergkäse aus Böserscheidegg 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 und Zucchini mit Kräutern in Rahm	20 €
kl. Portion	17 €
Filet vom Wolfbarsch (<i>loup de mar</i>) mit Kräutern in Butter gebraten auf Paprika-Zucchinigemüse	23 €
kl. Portion	20 €
Filet vom Zander und See-Saibling in Butter gebraten an Safran- und Kräuterrahmsoße, grünes Gemüsebeet	24 €
kl. Portion	21 €

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte

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

Schweineschnitzel paniert	14 €
aus dem Rücken vom Landschwein geschnitten, Preiselbeeren	kl. Portion 11 €
paniertes "Wiener-Schnitzel" vom Kalb	23 €
aus der Kalbshüfte geschnitten, Preiselbeeren	kl. Portion 20 €
Cordon Bleu vom Kalb aus der Kalbshüfte 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-Zucchinigemüse	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 vom Schwein	260g 220g	19 € 16 €	Rumpsteak vom Allgäuer Rind	280g 230g	28 € 25 €
----------------------------	--------------	--------------	--------------------------------	--------------	--------------

Filet Medaillons vom Schwein	250g 200g	21 € 18 €	Filet vom Allgäuer Rind	230g 200g	35 € 32 €
---------------------------------	--------------	--------------	----------------------------	--------------	--------------

Soßen

mit selbst gemachter Kräuterbutter 1 €

Rahmsoße
mit grünen Pfefferkörnern **oder** mit frischen Pilzen 1 €

unter der Senf-Kräuter-Kruste*
mit Madeirasoße 1 €

Gemüse und Salate		Beilagen	
kleiner Salatteller	5 €	Pommes Frites	4 €
großer Salatteller mit Pilzen	8 €	Kartoffelrösti*	5 €
Paprika-Zucchini-Gemüse*	5 €	selbst gemachte Spätzle	4 €
frisches Saisongemüse	5 €	frische geschobene Kässpätzle	5 €
Portion frische Pilze	5 €		

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

glutenfrei genießen

Für alle zöliakiebetroffene Gäste, kochen wir sehr gerne glutenfrei.
Wir erlauben uns bei den glutenfreien Gerichten mit glutenfreien 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-Zucchinigemüse, 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 €