
Kulinarischer KALENDER

Entdecken Sie unsere Angebote und
Highlights von

Mai bis Dezember 2021



LANDGASTHOF
HIRSCH

S

Familie Rehfuß
seit 1602

Highlight des Jahres

Tafeln auf „Balkonien“

...solange touristisches Reisen noch verboten ist, bieten wir von Freitagabend bis Sonntagabend ein **leckerer Drei-Gang Menü inkl. Apéritif** auf den abgetrennten Balkonen unserer Superior Zimmer an. Sie tafeln zu Zweit, maximal zu Dritt, windgeschützt auf der Sonnenseite in Ihrem Separé für 39,90 € pro Person. Das gab's noch nie! Wir verwöhnen Sie kulinarisch – Sie genießen ein paar „Urlaubs-Stunden“. Alles Weitere unter www.hirsch-lossburg.de

Öffnungszeiten ab Mai und solange der HirschGarten geöffnet ist:

Bei Garten-Wetter:

Montag bis Freitag

ab 14.00 Uhr –

warme Küche von 17.30 - 20.30 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertage:

12.00 - 20.30 Uhr –

durchgehend warme Küche

Bei Regen:

Montag bis Samstag

ab 17.00 Uhr –

warme Küche von 17.30 - 20.30 Uhr

Sonn- und Feiertage:

ab 12.00 Uhr –

warme Küche 12.00 - 14.30 Uhr, 17.30 - 20.30 Uhr

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne früher.

(Corona-bedingt, können die Öffnungszeiten variieren – am besten kurz unter www.hirsch-lossburg.de, bei facebook oder instagramm schauen oder anrufen: 07446/95050)

Genuss-Momente im **Mai**



Hereinspaziert! So schnell als möglich öffnen wir unsere **HirschGarten**-Pforten für Sie.

- Unser Angebot im Mai:**
- › **Leckere Erdbeer Bowle** – hicks
 - › **Badischer Spargel** in seiner besten Form!
 - › **Leckeres Eis** auf dem Seidenthof in Baiersbronn ganz natürlich hergestellt!
 - › **Mini Desserts** – kleine kulinarische Köstlichkeiten – auf Schwäbisch „Probierlerle“ von unseren Nachspeisen für alle, die eigentlich nicht mehr können, aber doch gerne noch naschen möchten.



Genuss-Momente im Juni



Tafeln auf „Balkonien“ ... können Sie noch, **solange touristisches Reisen verboten ist** und wir unsere schönen Zimmer von Freitag bis Sonntag nicht vermieten können! (siehe erste Seite)

- Außerdem im Juni:**
- › **Badischer Spargel** – bis einschließlich 13. Juni
 - › Ab 14. Juni: **Steaks** und mehr von ehemals **glücklichen Puten** und **Hühnern** vom Kober Hof in Wittendorf
 - › **Oma Paula's berühmter Käsekuchen** – besser geht's fast net!
 - › Unsere **„Hirsch-Torte“** im Glas serviert – die Alternative zur Kirschtorte! Neugierig? Dann hilft nur vorbeikommen.



Genuss-Momente im Juli



Unser Angebot im Juli:

- › Solange es noch Puten und Hühner auf dem Kober Hof gibt (längstens aber bis 18. Juli) bereiten wir gesundes Geflügel in top Qualität für Sie zu!
- › **Hausgemachte Flammkuchen** in verschiedensten Variationen bieten wir ab dem 19. Juli an!
- › **Eis vom Seidtenhof** zum Abkühlen gefällig? Bei uns sind Sie da richtig!
- › **Pfiffige Pfifferlings-Gerichte** sind im Angebot. Die Pilze stammen leider nicht aus der Region, sind aber trotzdem richtig gut!

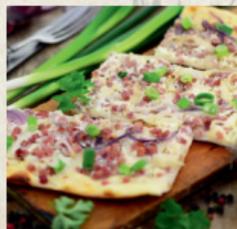


Genuss-Momente im **August**



Unser Angebot im August:

- › Der **Sommer Apéritif: „Bunter Hund Spritz“** – garantiert vegetarisch... Schmeckt besonders gut im lauschigen HirschGarten unter alten Laubbäumen und rund um den Brunnen.
- › Knusprige Flammkuchen gibt es noch bis zum 15. August.
- › **Burger mal anders** und in **verschiedenen Variationen** können ab dem 16. August bei uns probiert werden.



Genuss-Momente im **Herbst**





**Öffnungszeiten ab ca. Mitte September
(wenn der HirschGarten die Pforten geschlossen hat)**

Montag bis Samstag

ab 17.00 Uhr – warme Küche von 17.30 bis 20.30 Uhr

Sonn- und Feiertage:

ab 12.00 Uhr - warme Küche 12.00 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 20.30 Uhr

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne früher.

(Corona bedingt, können die Öffnungszeiten variieren – am besten kurz unter www.hirsch-lossburg.de, bei facebook oder instagramm schauen oder anrufen: 07446/95050)

Genuss-Momente im **September**



Unser Angebot im September:

- › **Burger mal anders** gibt es noch bis zum 12. September
- › **Alles vom Rind** gibt es ab 13. September. Wir kaufen ein ganzes Rind vom Hof und verarbeiten alles zu Köstlichkeiten von gesundem Fleisch – nachhaltiger geht es nicht. Genießen mit gutem Gewissen!
- › Endlich wieder! **„Brunch im Hirsch“**: 19. September von 10.30 bis 14.00 Uhr. Für 31,90 € können Sie Schlemmen bis zum Umfallen – inkl. Sekt, Heißgetränke und Softdrinks! Sonderpreise für Kinder!
- › Unser lauschiger **HirschGarten** bleibt geöffnet, solange es das Wetter zulässt!



Genuss-Momente im **Oktober**



Unser Angebot im Oktober:

- › Solange der Vorrat reicht, aber bis längstens 10. Oktober bieten wir noch **Deftiges vom heimischen Rind** an.
- › **Kulinarische Küchenparty:** am Samstag, den 2. Oktober ab 18.30 Uhr. Zum Preis von 31,90 € sind Sie dabei! – Reservierung erforderlich!
- › **Brunch Termine im Oktober:** Sonntag, 10. Oktober und Sonntag, 24. Oktober können Sie wieder endlos schlemmen - von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr zum Preis von 31,90 €
- › **„Wilde Zeiten“** brechen ab 11. Oktober an, mit Wild aus Wäldern rund um Lossburg – regional und richtig gut!



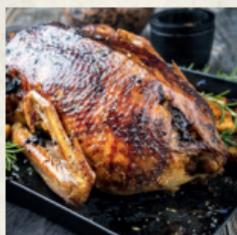
Genuss-Momente im **November**



Unser Angebot im November: Bis Ende des Jahres kochen wir Wild „wie wild“ für Sie!

- › Traditionell und garantiert gut: **knuspriger Gänsebraten** vom Kober Hof in Wittendorf mit Maronen, Kartoffelknödeln, Rotkraut und gefülltem Bratapfel gibt es vom 7. bis einschließlich 14. November zum Preis von 29,90 €.
- › **Weihnachtsfeier mal anders:** Brunch mit Gans am 14. November von 10.30 bis 14.00 Uhr – 31,90 € inkl. Softdrinks, Sekt und Heißgetränken, Reservierung erforderlich.

Fehlt Ihnen noch das passende Weihnachtsgeschenk? Mit einem Gutschein über schöne Stunden im „Hirsch“ machen Sie sicher viel Freunde. Unkompliziert bestellen unter www.hirsch-lossburg.de





Unser festliches Angebot



25.12 ...genießen Sie von unserer „Weihnachtskarte“, wir kochen von 12.00 bis 15.00 Uhr für Sie – abends geschlossen. Reservierung erforderlich.

26.12 Weihnachtsbrunch im „Hirsch“ von 10.30 bis 14.00 Uhr – gemütlich weihnachtlich schlemmen mit ganz besonderen Leckereien und in weihnachtlicher Atmosphäre – große Auswahl, toller Geschmack – 34,90 € inkl. einem weihnachtlichen Apéritif, Soft – und Heißgetränken. Für Kinder gibt es Sonderpreise.



29.12 Küchenparty am 29. Dezember ab 18.30 Uhr für 31,90 € – Reservierung erforderlich!

31.12 Silvester im „Hirsch“ – 7 feine Gänge inkl. Amuse bouche, Mitternachtsimbiss, Tanz und Unterhaltung mit „D’Badisch“. Beginn 18.30 Uhr, Preis: 89,00 € pro Person. Das Menü finden Sie unter: www.hirsch-lossburg.de, in facebook oder auf instagramm.



Landgasthof Hotel Hirsch

Familie Rehfuß
72290 Lossburg im Schwarzwald
Telefon 0 74 46 - 950 50
hotel@hirsch-lossburg.de
www.hirsch-lossburg.de