

Brunch im Landgasthof Hirsch Loßburg

Frühstücksbuffet:

- Brot, Brötchen, Muffins, süße Stückle, Marmorkuchen, Kuchen, Hefezopf, Marmeladen, Honig, Nutella, Butter, Margarine
- Verschiedene Müslis (auch glutenfrei) und Flakes, hausgemachtes Birchermüsli
- Gekochte Eier, Rühreier, Grillwürstle, Grilltomate, Spiegeleier
- Waffeln mit Vanillesoße
- Apfelmus, Pflaumenkompott, Joghurt natur und Früchtejoghurt (auch lactosefrei), Quark, Obstsalat, Obstplatte
- Wurstplatte, Paprika Beißer, Schwarzwälder Schinken, Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, hausgebeizter Lachs, Eiersalat
- Weißwürste mit süßem Senf und Laugengebäck
- Verschiedene Säfte
- Kaffeespezialitäten, heiße Schokoladen, Tee-Bar

Kalte Vorspeisen, Salate und Suppe:

- Tomate-Mozzarella, Melone mit Schwarzwälder Schinken, Räucherfischplatte, Shrimps-Cocktail
- Verschiedene hausgemachte Terrinen, hausgemachte Rindersülze im Glas serviert, Fleischbällchen mit Dips, Baguette
- Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate, Krautsalat, Rettichsalat, Nudelsalat, Straßburger Wurstsalat
- Spargelsuppe

Hauptgerichte:

- Fischvariationen in feiner Rieslingsoße, Hähnchen in Currysoße
- Hirschragout aus heimischen Wäldern, Schwäbischer Zwiebelrostbraten
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- als Beilagen: Kartoffelgratin, handgeschabte Eierspätzle, Mischgemüse, Spargelragout

Desserts:

- Waffeln mit Vanillesoße, Beerengrütze, Obstsalat, Apfel-Crumble, Pana cotta mit Kirschen, Schokoladenmousse im Glas serviert, Eis

