

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50

Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de

E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de



Feines aus Küche und Keller

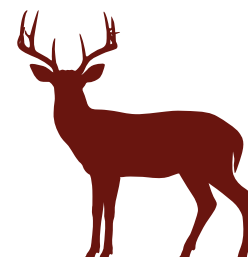
- mit Liebe gekocht und mit einem Lächeln serviert -

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Evi Rehfuß

*und das HirschTeam
Ihre Gastgeber*

Änderungen und Irrtümer vorbehalten / Stand Juni 2025



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

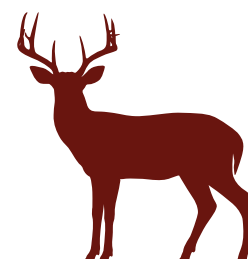
Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

Inhaltsverzeichnis

	Seite	02	Inhaltsverzeichnis
	Seite	03	Räume zum Feiern
	Seite	04	Unsere Aperitif Empfehlung und leckere „Gaumenkitzler“ zum Aperitif
ab	Seite	05	Menü Brunch
	Seite	06-07	Menüvorschläge
	Seite	08	Auswahl von Suppen
	Seite	09	Auswahl an Vorspeisen + Vegi Gerichte
	Seite	10	Auswahl von Nachspeisen
	Seite	11	Kindermenüs
ab	Seite	12-13	Vorschläge für Buffets
	Seite	14	Fingerfood
	Rückseite		Preise für Zusatzleistungen

Alle Preise in Euro

Tippfehler und Irrtümer vorbehalten



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

Ein herzliches Grüß Gott sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an einer Veranstaltung im „Hirsch“.

Die folgenden **Räumlichkeiten** stehen Ihnen zur Verfügung:

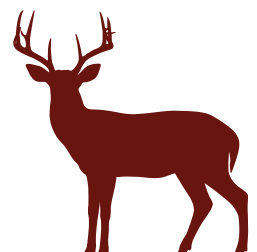
- 1.) Kinzigstube mit Kaminhalle: kleinere Tafeln und Einzeltische,
bis max. 78 Personen
Die Kaminhalle können Sie für ein Büffet oder Tanz und Vorführungen nutzen
- 2.) Gaststube: kleinere Tafeln und Einzeltische bis max. 100 Personen
- 3.) HirschGarten: für Sektempfang, Grillabend etc. bis 60 Sitzplätze

Bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit sind Ihnen Frau Rehfuß oder unsere Restaurantleiterin gerne behilflich. Bitte vereinbaren Sie bis spätestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns.

Mit Vergnügen stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung des Menüs sowie der dazu passenden Getränke zur Seite. Auch die Raum- und Tischdekoration nehmen wir Ihnen gerne ab.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen und werden Ihnen genussvolle Stunden im Hirsch bereiten.

Evi Rehfuß
und das „Hirsch-Team“
Ihre Gastgeber



Unsere Apéritifempfehlung ... damit das Fest gleich fröhlich beginnt:

Kinzig- Cocktail		5,60
- Alkoholfreier Hausaperitif aus Trauben- und Apfelsaft und Bitter Lemon		
Kir - Weißwein mit Johannisbeerlikör		5,40
Ein Glas Sekt von unserer Hausmarke		6,20
Ein Glas Sekt mit Likör		6,80
Prosecco alkoholfrei in versch. Variationen von Jörg Geiger, Schlatt		6,90
„Hugo“ - Spritziger Sekt mit Soda und Holunderblütensirup		7,90
„Hugo“ - Alkoholfreier Sekt mit Soda und Holunderblütensirup		7,90
Apérol - Sekt mit Apérol und einem Schuss Soda		7,90
Apérol – Alkoholfreier Sekt und Apérol und einem Schuss Soda		7,90
„Bunter Hund“ – spritziger Apfelwein-Cocktail, wenig Alkohol		7,90
Martini bianco, trocken oder rot	5 cl	5,40
Sherry medium	5 cl	5,40
Sherry trocken	5 cl	5,40
Portwein rot	5 cl	6,10
Cynar	5 cl	6,10
Campari Soda	4 cl	6,60
Campari Orange	4 cl	7,50
Pernod	5 cl	6,90
Gin Tonic	4 cl	9,20
Wodka Lemon	4 cl	9,20
Hausmarke Baden Sekt, extra trocken (*)	0,75l	29,00

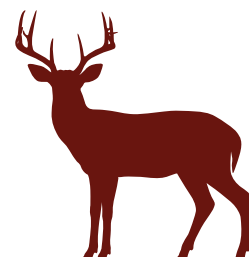
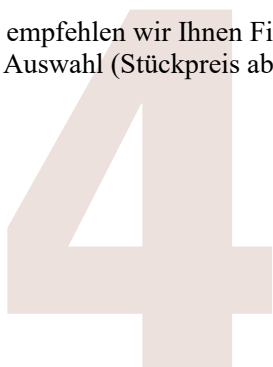
(*) Bei größeren Empfängen mit Sekt und Sekt-Orange berechnen wir den Sekt flaschenweise, nicht glasweise.

Gerne servieren wir Ihnen den Aperitif

- unter alten Laubbäumen rund um den Brunnen in unserem schönen HirschGarten
- am brennenden Kaminfeuer in der Halle, oder
- in Ihrem Veranstaltungsraum

dazu empfehlen wir Ihnen Fingerfood und Snacks

Eine Auswahl (Stückpreis ab € 3,40) finden Sie auf Seite 14





Brunch im Hirsch

Komplett entspannt feiern von 10:30 Uhr bis 14:00

Einmal Sonntag's pro Monat zu festen Terminen
Von September bis Mai

Ab 50 Personen organisieren wir gerne einen Brunch an Ihrem Wunschtermin
(von Montag bis Sonntag)

Und das alles gibt es für **€ 35,90** pro Person.
inkl. 1 Glas Sekt und Heißgetränke zur Frühstückszeit

Großes Schlemmer-Frühstücksbuffet (Saisonal bedingte Änderungen möglich)

Vorspeisen/Suppe

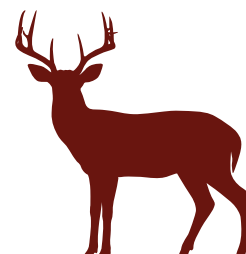
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schwarzwälder Schinken, Räucherfischplatte,
Shrimpscocktail
verschiedene hausgemachte Terrinen,
hausgemachte Rindersülze, Fleischbällchen mit Dips,
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate, Krautsalat, Rettichsalat, Nudelsalat,
Straßburger Wurstsalat, Baguette
Apfel-Meerrettichsuppe

Hauptgerichte

Fischvariationen in feiner Rieslingsoße
Gänsekeulen und Maronen
Hirschragout aus heimischen Wäldern
Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Kartoffelgratin, handgeschabte Eierspätzle,
Mischgemüse, Rotkraut

Dessert

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





MENÜ I

Kraftbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen

€ 7,90

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an zweierlei Soßen, mit handgeschabten
Eierspätzle und Gemüse

€ 26,40

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 8,90

Gesamtpreis € 43,20



MENÜ II (Saisonal)

Kürbissuppe mit Kernöl

€ 9,40

Rehschnitzel an Preiselbeersöße mit Apfel-Rotkohl
und handgeschabten Spätzle

€ 31,90

Apfel Crumble
serviert mit Vanilleeis und Sahne

€ 11,00

Gesamtpreis € 52,30



MENÜ III

Schwäbische Flädlesuppe

€ 7,90

"Loßburger Schlemmerteller"

verschiedene Steaks vom Kalb und Schwein (3 Stück) mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Gemüse vom Markt, handgeschabte Eierspätzle und Pommes frites

€ 30,90

2 Apfelkuchle mit Vanilleeis

€ 8,50

Gesamtpreis € 47,30

Menü mit nur 2 Stück Fleisch € 45,30

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5

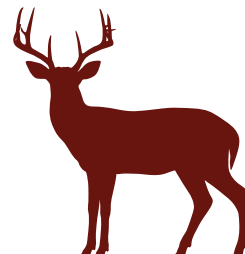
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50

Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de

E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de



MENÜ IV

Carpaccio vom Rinderfilet an Blattsalat,
mit gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof
€ 18,90

2 Filets von der Lachsforelle
auf Gemüserahmnudeln
€ 30,90

Schwarzwaldparfait mit glacierten Kirschen,
Kirschwasser und Schokosoße
€ 11,00

Gesamtpreis € **60,80**
Menü mit nur 1 Filet: € 58,80



MENÜ V (Saisonal)

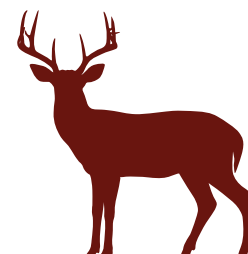
Feldsalat in Balsamicodressing
mit Speck und Kracherle
€ 9,90

Feine Kürbissuppe mit Kernöl
€ 9,40

Feinschmeckerteller:
Kalbssteak mit frischem Zwiebelmus, Schweinemedallion mit Kräuterbutter und Rehnüsschen
aus heimischen Wäldern mit Pfifferlingen, dazu verschiedene Gemüse der Saison,
handgeschabte Eierspätzle und Brandteigkartoffeln
€ 35,90

Zartbitter Schokomousse
mit feiner Orangenote, serviert an Beerenragout
€ 11,00

Gesamtpreis € **66,20**



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

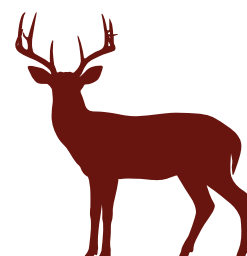
Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

AUSWAHL VON SUPPEN

Kraftbrühe Royale mit Eierstich	€ 7,90
Kraftbrühe mit Maultäschle	€ 7,90
Schwäbische Flädlesuppe	€ 7,90
Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Grieß- und Markklößchen	€ 7,90
Kraftbrühe mit Grieß-, Fleisch- und Markklößchen	€ 7,90
Kürbissuppe mit Kernöl	€ 9,40
* Apfel-Meerrettichsuppe und Apfelchips	€ 9,40
* Spargelcremesuppe mit einem Hauch von Curry und Kräutercroutons	€ 9,40
* Feine Bärlauchsuppe mit Kracherle vom Schwarzbrot	€ 9,40

** die Suppen mit * gibt es nur in der passenden Jahreszeit*



AUSWAHL VON VORSPEISEN

Bunt gemischte Salate der Jahreszeit	7,90
* Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck du Kracherle	9,90
Stapelei vom schwäbischen Kartoffel-Gurken-Salat, Maultäschle, Knusperspeck und braunen Bröseln	10,20
Tatar von der Lachsforelle mit roh mariniertem Apfelp Carpaccio in Honig-Balsamicodressing, an Feldsalat	18,90
Carpaccio vom Rinderfilet an Blattsalat, mit gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof und hausgemachtem Pesto	18,90

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50

Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de

E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

** die Gerichte mit * gibt es nur in der passenden Jahreszeit*

Weitere saisonale Vorspeisen empfehlen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

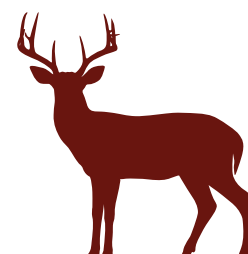
- * Bärlauchrisotto mit sautierten Kirschtomaten
- * je nach Saison auch gerne mit Pilzen, oder Spargel....oder ...



22,40

VEGAN

Kartoffelrösti mit gebratenen Austernpilzen und Kirschtomaten	22,40
Grünes Thai Curry mit frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Reis	22,40



Landgasthof Hotel Hirsch

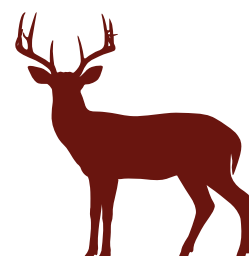
Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

AUSWAHL VON NACHSPEISEN

Hausgemachtes Apfelmus von unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu Sahne	8,90
Obstsalat von frischen Früchten mit Sahne	9,20
3 Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	10,50
Apfel-Crumble serviert mit Vanilleeis und Sahne	11,00
Gebrannte Vanillecreme (Crème brûlée) mit Beerenkompott	11,00
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Waldbeerenragout	11,00
Zartbitter Schokomousse mit feiner Orangenote, serviert an Beerenragout	11,00



FÜR DIE KLEINEN

KINDERMENÜ I:

Kleine Flädlesuppe
€ 5,90

Ein kleines Schnitzel mit Pommes frites
und frischem Gemüse, dazu Ketchup
€ 11,90

“Eisbiene”
Vanille- und Erdbeereiscreme mit Schokolinsen und Fächerwaffeln
- ein süßer Genuss -
€ 5,50

Gesamtpreis € 23,30

KINDERMENÜ II:

Feines Gemüsecremesüpple
€ 5,90

Fischstäbchen mit Pommes
und dazu Kartoffelsalat, Blattsalat, Mayo und/oder Ketchup
€ 8,90

Kinderbecher "Kunterbunt"
Zwei Kugeln Eiscreme, lustig und bunt garniert
€ 5,00

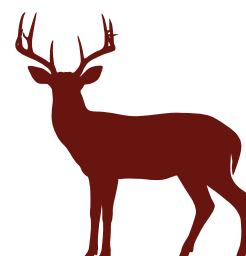
Gesamtpreis € 19,80

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

SCHWÄBISCHES BÜFFET

ab € 49,90 pro Person; ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



Variationen von der Räucherforelle und von der Lachsforelle

Melone mit Schwarzwälder Schinken

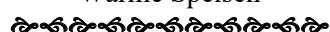
Roastbeef mit Remouladensoße

Sülze vom Schwarzwälder Weiderind

Wurstsalat mit Lyoner

Hackfleischbällchen mit diversen Soßen

Warme Speisen



Maultaschensüppchen

Geschnetzeltes vom Schwein in Kirschwassersauce,

Kartoffelgratin,

Rostbraten in feiner Zwiebelsoße mit handgeschabten Spätzle

Gemüse vom Markt

Salate



Verschiedene Blattsalate und angemachte Salat

Desserts

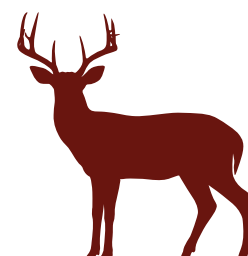


Apfel Crumble mit Vanillesauce

Schwarzwälder Kirschcreme im Glas serviert

Schokoladenmousse im Glas serviert

Obstsalat mit Sahne



DAS "HIRSCH-SCHLEMMERBÜFFET"

ab € 54,90 pro Person, ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



Entengalantine mit Hagebuttensoße
Gebeizte Lachsforelle mit Kräutercrème fraiche
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Käse vom Brett mit angemachtem Camembert
Gebratene Poularde vom Koberhof
Hackfleischplätzchen mit diversen Soßen
Mit Früchten garnierte Schweinemedallions

Warme Speisen



Frisches Cremesüppchen nach Jahreszeit
Rindergulasch mit Rotweingekocht
Ragout von Edelfischen mit Reis und Gemüse vom Markt

Salate



Blattsalat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Tomatensalat

Desserts



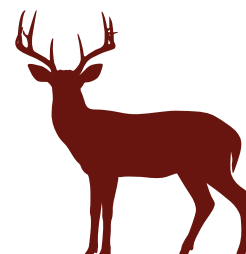
Gebrannte Vanillecreme
Schokoladenmousse weiß und braun mit Beerenkompott
Obstsalat

Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

Fingerfoodvariationen

Aus der nachfolgenden Liste können Sie Ihr eigenes Fingerfood-Büffet nach Wunsch zusammenstellen. Sie nennen uns Ihre Lieblings-Snacks und die gewünschte Anzahl und wir bereiten alles wie gewünscht für Sie zu.
Bitte achten Sie lediglich darauf, dass die Mindestbestellmenge pro Snack bei 10 Stück liegt.
Viel Spaß beim Aussuchen!

Fingerfood zum Preis von € 3,90 / Stück

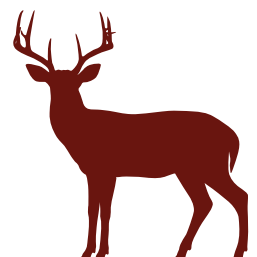
- Spieß von Kirschtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Pfannkuchenpraline mit Lachs gefüllt
- Bruscetta
- Quiche
- Knusperaubergine mit Joghurtdipp
- Hausgemachte Grissini mit Schwarzwälder Schinken umwickelt

Fingerfood zum Preis von € 4,60 / Stück

- Ziegenfrischkäse im Pumpernickelmantel mit Oliven
- Gefüllte Champignons auf dem Löffel serviert
- Zucchini mit Parmesancreme im Glas serviert
- Tomatenchutney mit Grillkäse und Pesto
- Schwarzwälder Schinkenspieß mit Olivenpesto
- Mini-Frühlingsröllchen mit Sweet Chilli Dipp
- Forellencreme im Glas serviert
- Dreierlei im Glas serviert (Tomate, Avocado, Krabben)
- Diverse Canapés

Fingerfood zum Preis von € 5,10/Stück

- Roastbeefröllchen mit Meerrettich gefüllt
- Garnelenspieß
- Hähnchenstick mit Estragon-Parmesankruste
- Tartar von der Lachsforelle mit Gewürzgurken und Dill (auf dem Löffel serviert)
- Kleiner Krabbencocktail
- Ziegenkäse auf Mangochutney
- Rauchforelle an Gurken-Meerrettichdip
- Fetakäse mit Grillgemüse



Landgasthof Hotel Hirsch

Hauptstraße 5
72290 Loßburg

Telefon 07446 950 50
Fax 07446 950 555

Web hirsch-lossburg.de
E-Mail hotel@hirsch-lossburg.de

PREISE FÜR ZUSATZLEISTUNGEN:

• **Tischdekoration**

- - bis 15 Personen € 20,00
 - ab 16-35 Personen € 30,00
 - ab 36 Personen € 35,00
- Blumengestecke nach Gärtnerabrechnung

• **Menükarten**

- pro Stück € 2,90

• **Kaffeegedeck bei mitgebrachtem Kuchen**

- pro Person € 3,90

• **Hausgemachte Kuchen**

- Käse-, Apfel-, Johannisbeere-, € 4,00 / Stück
- Rhabarber-, Pflaumenkuchen € 4,00 / Stück
- Heidelbeerkuchen € 4,30 / Stück

• **Hausgemachte Torten** (18 Stück)

- Schwarzwälder Kirschtorte € 4,70 / Stück

• **Mitternachtsimbiß**

- z. B. Süpple, Käseplatte, Canapés Preis nach Vereinbarung

• **Mitternachtszuschlag**

- ab 00.00 Uhr berechnen wir € 120,00 je anwesendem Mitarbeiter und pro angefangener Stunde.

