LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

Unsere Aperitif Empfehlung

„Maria Rosé“	*Pinot Nero, Rosé Sekt, brut* *Marsuret, Valdobbiadene, Italien*	0,1l	€ 7,90
Alkoholfreier Hugo	*alkoholfreier Sekt mit Holunderblüten-* *Sirup, Mineralwasser und Limette*	0,2l	€ 7,90

Unser Herbst Wein – ein echter Allrounder –
passend zu Fisch, hellem und dunklem Fleisch, Wild – zu vielem!

2022 Speisemeister rot – Cuvée noir
Deutscher Qualitätswein, Weingut Aufricht, Bodensee, Baden

Assemblage aus Cabernet Mitos und Spätburgunder. Die kleinen, tiefdunklen Mitosbeeren Verleihen dieser Cuvée seine kräftige Farbe

0,1l € 4,80 0,25 l € 9,70 0,75l € 28,90

Keller: Klassische Maischegärung fördert das typisch, elegante Bouquet. Vergärung im Stahltank für maximal-fruchtige Aromen

Mundgefühl: Warmer Duft nach Cassis, Kiefernwald. Mediterranes Bodenseefeling.

Alkohol: 12,5% ***Restzucker: 6,1 g/l*** ***Gesamtsäure: 5,9 g/l***

Alle von uns angebotenen offenen Weine, können Sie gerne vor der Bestellung probieren.

Kennzeichnung zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne geben wir Ihnen eine Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	ab 14.00 Uhr geöffnet warme Küche von 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 – 14.30 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr **Ab 1. Oktober: 17.30-20.30 Uhr**

Unsere "Naturpark-Karte" mit Forelle aus der Lohmühle

LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

26
28

3-Gang-Menü € 39,90 - Suppe, Hauptgang, Dessert
4-Gang-Menü € 49,90 - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Knackiger Gemüsesalat
mit Gurken, Tomaten, Paprika
und Apfel in Balsamico-Dressing, dazu Baguette
*****
Schwäbische Flädlesuppe
*****
„Fish and Chips“
Von der Schwarzwaldforelle mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensoße
*****
Crème Brûlée mit Früchten

Vorspeisen und Suppe

658	**Feine Tomatensuppe**	9,00
728	**Knackiger Gemüsesalat** mit Gurken, Tomaten, Paprika und Apfel in Balsamico Dressing, dazu Baguette	15,90
456	**Kleiner Salat als Vorspeise**	10,90
335	**Geräuchertes Forellenfilet** an Zitronen-Espuma mit Selleriestroh	18,90

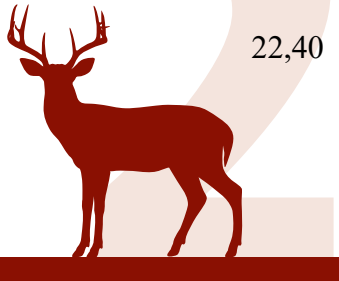
Hauptgänge

236	**„Fish and Chips“ von der Schwarzwaldforelle mit hausgemachter Remouladensoße und wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites**	27,40
942	**Kleine Portion**	24,40
15	**Tomaten-Basilikum Risotto** mit gebratener Lachsforelle	28,90
943	**Gebratenes Bachsaiblingsfilet** an rahmigem Spinat mit Kartoffelkrapfen	29,40

Vegetarische Gerichte

607	**Grünes Thai-Curry mit frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Reis**	22,40
712	Kleines Curry	20,40
944	**Tomaten-Basilikum Risotto**	22,40

Informationen zu den enthaltenen Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite



LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

350	Gemischter **Beilagensalat**	7,90
284	Schwäbische **Flädlesuppe** Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen	7,90
387	**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln	15,90
31	Kleine Portion Käsespätzle	13,90
231	Drei **hausgemachte Maultaschen** in der Brühe serviert, mit Zwiebeln geschmälzt dazu Kartoffelsalat und Blattsalat	17,90
230	Gericht mit zwei Maultaschen	15,90
294	**Paniertes Schnitzel** vom Schwein mit Pommes frites	18,40
271	Kleines paniertes Schweineschnitzel	16,40
592	**„Hirsch"-Burger** Rinder und Schweinhack im Ciabatta Brötchen, mit Zwiebeln, Speck, Gurke und Krautsalat, dazu Pommes frites	21,90
388	Edel **Reh- oder Hirschragout, abhängig vom Jäger,** aus heimischen Wäldern mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren	30,90
588	Kleine Portion Hirschragout	28,90
729	Zwei gebratene **Forellenfilets** aus der Lohmühle auf Kartoffel-Lauchragout	30,90
463	Gericht mit nur einem Forellenfilet	26,90
316	**Zwiebelrostbraten** mit handgeschabten Eierspätzle	31,90
490	**Schwäbisches Geheimnis: Steaks vom Rind und Schwein** mit Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu frische gebratene Austernpilze	31,90
203	Kleines Geheimnis	29,90
731	Extra Portion Vitamine: **Gemüse als Beilage**	6,20

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe,
finden Sie in einer separaten Karte

Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo Schmeck den Süden Gastronomen sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg

LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

219	**Wurstsalat** mit Brot	13,20
220	**Straßburger Wurstsalat** mit Wurst, Käse und Brot	14,20
204	**Bunt gemischte Salatplatte** mit Schinken und Käse	17,20
324	Hausgemachte **Tafelspitzsülze** mit Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln	18,90
519	Kleine Portion Tafelspitzsülze	16,90
377	**Salatplatte** mit Streifen vom Rindersteak, dazu Brot	19,90

Kinderkarte – für die Kleinen

896	**Handgeschabte Spätzle** mit Rahmsoße	5,50
893	**Fischstäbchen** mit Pommes und dazu Kartoffelsalat, Blattsalat, Mayo und/oder Ketchup	8,90
892	**Schweineschnitzele** mit Karottengemüse, Pommes frites und Ketchup	11,90
906	**Eisbecher(le) Kunterbunt** 2 Kugeln Eis nach Wahl, bunt garniert	5,40
905	**Eisbiene** Vanille und Erdbeereis mit Schokosoße und Lolli	5,90

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe,
finden Sie in einer separaten Karte

Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo Schmeck den Süden Gastronomen sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg

LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

Desserts – lecker und hausgemacht

386	Hausgemachtes **Apfelmus** aus unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanillerahmeis und Sahne	7,90
802	Apfelmus Mini Dessert	5,90
700	**Pflaumencrumble** mit Pflaumen aus Hirschwirtins Garten mit Vanille-Eis	10,90
770	Zartbitter **Schokomousse** mit feiner Orangennote, serviert an Beerenragout	10,90
771	Mini-Mousse	7,90
656	**Hausgemachtes Cookie Parfait** Mit Früchten garniert	10,90
526	Mini-Parfait	8,90

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Lust auf Kuchen ??

724	**Wie wäre es mit einer „HirschTorte“ – Schwarzwälder Kirschtorte im Glas?**	5,40

Auskunft über weitere Kuchen-Sorten erhalten Sie von unserem Serviceteam

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe,
finden Sie in einer separaten Karte

LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

Eis und Eisbecher

518	**Nussknacker** Haselnuss- Vanille- und Schokoladen-Eis mit Nüssen, Sahne, und Schokoladensoße garniert	8,00
169	**Coupe Choco** Schokoladen- , Vanille – und Stracciatella-Eis mit Schokoladensoße und Sahne	8,00
339	**Hirschbecher** Schokoladen-, Erdbeer-, Haselnuss- und Vanille-Eis auf Früchten, garniert mit Schokoladensoße und Sahne	9,20
601	**Schwarzwaldbecher** Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis auf Sauerkirschen, dazu ein Schuss Kirschwasser, Sahne, Eierlikör und Schokospäne	9,20
399	**Eisschokolade** Vanilleeis mit kalter Schokomilch und Sahne	7,70
333	**Eiskugeln – schön ausgarniert:** Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Zitrone je Kugel und Garnitur mit Früchten	2,30
149	Portion Sahne	1,00

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe, finden Sie in einer separaten Karte

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

LANDGASTHOF HIRSCH ★★★ S
Familie Rehfuß seit 1602

regional • saisonal • kreativ

„Schmeck den Süden"-

Gastronomen bringen Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst oder fangfrischer Fisch - jedes „Schmeck den Süden"-Gericht besteht ausschließlich aus Produkten der Region. **Nachweislich!**

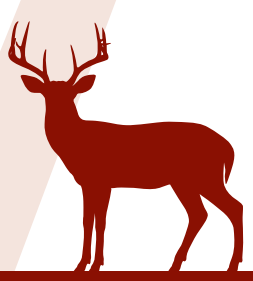
Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte:

die Kernprodukte der „Schmeck den Süden"-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt - mit viel Kreativität zubereitet.

Guten Appetit ...

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Unsere „Schmeck den Süden" und „Naturpark-Wirte" - Lieferanten

- ☺ Hausmacher Wurst ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Lachsforelle und Forelle ~ Forellenzucht « Lohmühle », Ehlenbogen
- ☺ Schweinefleisch, Rindfleisch für Sülze und Wurst ~ Metzgerei Wiedmaier, Glatten und Metzgerei Schmid, Loßburg
- ☺ Pute und Hähnchen ~ Koberhof, Wittendorf
- ☺ Lamm ~ Schäfer Fehrenbacher, Lossburg
- ☺ Spargel ~ Familie Kronenbitter, Kronenbitter's Hoflädle, Horb-Dettingen
- ☺ Kartoffeln ~ von Früchte Christein - in B.-W. gepflanzt und geerntet
- ☺ Nudelteig ~ Hermann und Magda Hiller, Bondorf
- ☺ Mehl ~ Jägermühle, Dornstetten-Hallwangen
- ☺ Obst, Gemüse, Salat ~ je nach Jahreszeit vom Hofbauernhof Schömberg oder von der Insel Reichenau oder von Früchte Christein, Baiersbronn
- ☺ Schwarzwälder Schinken ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Brot und Brötchen ~ vom Café Müller, Freudenstadt
- ☺ Äpfel und Zwetschgen ~ aus Hirschwirt´s eigenem Obstgarten
- ☺ Wild ~ aus heimischen Wäldern
- ☺ Eier ~ Koberhof, Wittendorf

Guten Appetit!
Der Naturpark ist eine Genussregion**. Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die **Naturpark Wirte. "Schmeck den Schwarzwald"** ist unser Motto. Und das ist wörtlich gemeint: Es ist angelehnt und die landesweite Aktion "Schmeck den Süden", bei der alle Naturparkwirte mit-machen. Wir stehen für **regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald.** Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region. So unterstützen wir unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Wir leisten damit einen aktiven Beitrag zur ihrer Erhaltung! Überzeugen Sie sich von der **Qualität unserer Schwarzwälder Küche**, lassen Sie sich von der **Frische** und dem **Geschmack** unserer regionalen Produkte verwöhnen - **Genießen Sie den Schwarzwald!