

Unsere Aperitif Empfehlung

„Willi Royal“	<i>Williams Birnen Likör aus der Brennerei Steinhäuser, Bodensee mit Sekt Brut, Cuvée vom Weingut Kilian Hunn aufgefüllt</i>	0,11	€ 6,80
Alkoholfreier Hugo	<i>alkoholfreier Sekt mit Holunderblüten- Sirup, Mineralwasser und Limette</i>	0,21	€ 7,90



Unser Herbst-Winter-Hauswein– Südweststerne Cuvée,
exklusiv abgefüllt für die Hotels der „Südweststerne“, einer Kooperation
befreundeter Hoteliers aus Baden-Württemberg und Bayern
(die Namen der Betriebe können Sie beim Lösen des Etiketten Rätsels herausfinden 😊)

Optimal zu unseren leckeren Wildgerichten!
2023 Ochsenbacher Liebenberg, trocken, Südweststerne Cuvée
Gutsabfüllung, Weingut Merkle, Ochsenbach Württemberg

0,11 € 4,50 0,25 l € 8,90 0,75l € 27,00

Cuvée mit dem Hauptbestandteil Lemberger, trocken ausgebaut. Ein saftiger, samtiger, cremiger und fruchtiger Rotwein mit wenig Säure. Der Wein enthält keine Zusatzstoffe!
Einzigartig: Eigens für diesen Wein wurden Wildhefen aus den eigenen Rebgärten zur Vinifikation gewonnen. Diese prägen den einzigartigen Charakter des Weines.
Diese Art der Gärung mit eigenen Wildhefen entstammt einem Forschungsprojekt und ist weltweit einmalig.

Alkohol: 13,0%

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 20.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	ab 12.00 Uhr geöffnet Warme Küche von 12.00 – 14.30 Uhr und 17:30 – 20:30 Uhr



Unser "Naturpark-Menü" mit Wild aus den Wäldern rund im Loßburg

- 26 **3-Gang-Menü € 43,90** - Suppe, Hauptgang, Dessert
28 **4-Gang-Menü € 59,90** - Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Gebackenes Camembertle von der Hofkäserei Reich
mit Kürbis Chutney und Salat

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

Gebratenes Hirschsteak

an Preiselbeer-Soße mit Rotkraut und Semmelknödeln

Hausgemachtes Apfelmus
mit Vanillerahmeis und Sahne

Vorspeisen und Suppe

- | | | |
|-----|--|-------|
| 372 | Kürbisrahmsuppe mit einem Hauch Zimt | 9,20 |
| 234 | Feldsalat mit Balsamico Dressing dazu Speck und Kracherle | 10,20 |
| 948 | Gebackenes Camembertle von der Hofkäserei Reich in 24-Höfe:
mit Kürbis Chutney und Salat | 16,90 |

Hauptgänge

- | | | |
|-----|--|-------|
| 674 | Sauerbraten vom Hirsch mit handgeschabten Eierspätzle | 29,90 |
| 815 | Rehschnitzel in Mandel-Panade mit Kürbispüree und Kartoffelkrapfen | 31,90 |
| 816 | Kleines Rehschnitzel | 29,90 |
| 269 | Gebratenes Hirschsteak an Preiselbeer Soße mit Rotkraut und Semmelknödeln | 31,90 |
| 445 | Kleines Hirschsteak | 29,90 |

**Das Hirschfleisch stammt, solange der Vorrat reicht, aus heimischen Wäldern.
Wenn wir nicht ausreichend Hirsche vom Jäger bekommen,
müssen wir Fleisch einzukaufen.**

Vegetarische ~und Vegane Gerichte

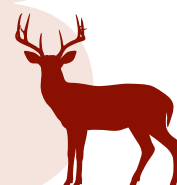
- | | | |
|-----|---|-------|
| 2 | Kartoffel-Spinatroulade mit Rote Bete Gemüse | 22,90 |
| 634 | Kleine vegetarische Roulade | 20,90 |
| 607 | Grünes Thai-Curry mit frischem Gemüse, Ingwer, Kokosmilch und Reis | 22,90 |
| 712 | Kleines Curry | 20,90 |



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  sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg



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  sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg



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

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*



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	<u>Eiskugeln – schön ausgarniert:</u> 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



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
- 😊 Ziegenkäse ~ Peterle Hof, Schönmünzach
- 😊 „Camembertle“ ~ Connis Käsemanufaktur, 24 Höfe
- 😊 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 ~ Jägersmühle, Dornstetten-Hallwangen
- 😊 Obst, Gemüse, Salat ~ je nach Jahreszeit vom Hofbauernhof Schömborg 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 an 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!**

