

# Speisekarte – Gasthaus Zum Hirschen











## Gedeck




>tischweise serviert<

**Baguette** | **Holzofenbrot** á € 2,5  
**Grammelschmalz** | **Schnittlauch-Topfen**  
Kinder verrechnen wir nicht





## Vorspeisen





**Romana Salatherzen & Bio Ei**     € 13,5  
Parmesandressing | Kirschtomaten | Olivenbrotchip




**Geschmelzte Blutwurst & Kalbsbries**     € 17,5  
Rhabarber | Selleriepüree | Röstzwiebeln | gepickelte Radieschen

**Kalbskopf & knuspriges Bries**    € 23,5  
Strauchtomaten | Kopf-Rucola-Salat | Olivenbrotchips






## Suppenküche





**Tafelspitzsuppe**     € 6,80  
Flädle | Schnittlauch



**Spargelrahmsuppe**     € 8,50  
Egerlinge | pochierte Wachtel Eier | Schnittlauch | Croûtons

**Bouillabaisse mit Edelfischen**  
Tomaten | Lauch | Rouille-Crostini    € 18,5

## Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel v. Kalb** klein € 22,5 | € 28,5  
Erdäpfel-Gurkensalat | kaltgerührte Preiselbeeren     

**Rostbraten mit Röstzwiebelkruste & Pfefferjus** € 29,5  
Rahmkohlrabi | Roscoff-Zwiebeln | Spätzle vom Brett    

**Wiener Tafelspitz**   € 24,5  
Wurzelgemüse | Apfel-Sahnekrenn | Rote Bete | Bratkartoffeln





## Steak vom Beifer

800°C

**Sirolin Steak von der Husum Färse** 100 g € 18,5

**Sirolin oder Ribeye von der alten Kuh** 100 g € 21,5




**Kalbskotelette mit Pfefferjus** 100 g € 18,5



**Die Steaks servieren wir Ihnen mit:**  
Pfefferjus | Buchweizen | Mark | Räuchersalz | Rahmkohlrabi  
Roscoff-Zwiebeln | Bratkartoffeln    

Die Cuts sind sehr unterschiedlich in der Größe.  
Große Cuts – servieren wir Ihnen gerne für zwei Personen.  
Unser Service informiert Sie über die verschiedenen Fleisch-Cuts

Gerne steht Ihnen unser Restaurant avui oder unsere Kochschule für Ihre individuelle Veranstaltung zur Verfügung!

## Fisch-Menü

**Sashimi vom Kingfish >Ceviche Styl<** € 23,5  
Avocado | Joghurt dip | Jalapeno | Wassermelone  
  

**Krustentierbisque** € 21,5  
Krustentierbällchen | Blumenkohl | Estragon  
 


**Zander mit Käuern, Schmorgurken & Dillöl** € 38,5  
Selleriepüree | Pfifferlinge | Kartoffel-Schafkäsestampf  
 




**Charentais Melone mit Holunderblüten** € 13,5  
Kardamon-Biscuit | Kräutersorbet | Holunderbaiser | Himbeeren  
 





Menü in 3 Gängen € 69

Menü in 4 Gängen € 79

## Veggie - Menü

**Falafel mit exotischem Gurkensalat** € 16,5  
Avocado | Joghurt dip | Jalapeno | Wassermelone  


**Bio-Stundenei** € 19,5  
Gerösteter Spargel | Erbsenpüree | Buchweizenjus  
  

**Auberginenröllchen mit Miso geschmort** € 23,5  
Pfifferlinge | Blumenkohl | Kartoffel-Schafkäsestampf  
Kräuter-, Salat und Fond    




**Charentais Melone mit Holunderblüten** € 13,5  
Kardamon-Biscuit | Kräutersorbet | Holunderbaiser | Himbeeren

Menü in 3 Gängen € 42



Menü in 4 Gängen € 47
















## Dessert

**Sorbet >zwei Bolle< mit Mandelkrokant**  € 7,0  
Himbeer | Exotic | Kräuter-Joghurt  | Topfen-Sauerrahm 

**Rahmeis >zwei Bolle< mit Mandelkrokant**  € 8,0  
Vanille | Schokoladen  

**Zwei Palatschinken**    € 9,5  
Wachauer Marillenmarmelade | Vanillerahmeis

**Espresso >Affogato<**   € 4,9  
Vanillerahmeis

 glutenhaltiges Getreide  Krebstiere  Eier  Fisch  
 Soja  Milch  Schalenfrüchte (Erdnüsse sind Hülsenfrüchte)  
 Sellerie  Senf  Nitritpökelsalz  Sesam  Sulfite  
 Lupinen  Weichtiere  Peilze