

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, Kracherle	7,90
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	16,50
Natursauerteig-Brotgedeck mit Basilikumpesto, Oliventapenade, Sardellenbutter	4,50
mit 50g Töpfle warmer Leberwurst	5,00
Samtsuppe vom Heublumenkäse, Birnenschnitz, Haselnuss	9,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50

Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Powerfood Salat Quinoa-Salat mit Babyspinatblätter, Avocado, Walnüsse Kürbiskerne, Kirschtomaten, Oliven Gojibeeren, Wakamesalat	15,90 / 9,90
Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck ⁽¹⁾ und Kracherle	16,90

(1 Nitritpökelsalz)
(3 Konservierungsstoffe)

Winterliches vom Wildschwein & Bierspezialitäten

Würziges Wildschweinragout, Champignons
Apfelschnitze, Kartoffelklöße 27,50

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße 31,-

*Wildschweinfleisch ist fettarm & aromatisch
auf der Karte bis Ende Februar*

Neues aus Küche und Keller bekommen
Sie mit unserem Newsletter, einfach
Über unsere Homepage anmelden

Josefsbock, dunkles Starkbier
Schussenrieder Brauerei Ott
Besonderer Biergenuss der kalten
Jahreszeit, vollmundig, süffig
0,5l Bügelflasche 5,50

Schwarzbier, dunkles Export
kräftiges Malzaroma, vollmundig
Schussenrieder Brauerei Ott
0,5l Bügelflasche 5,50

Jäger Spezial, Export
Brauerei Schönbuch Kräftige Würze
Flasche 0,5l 5,-

Geschmorte Schweinebäckchen
Schalotten-Rotweinsauce, Rahmwirsing
Hausgemachte Spätzle 26,90

*zart geschmort
zergehen die Bäckchen wie
Butter auf der Zunge*

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart
Estragonsauce, Rahmwirsing
Hausgemachte Spätzle 27,90

12 Stunden Niedertemperatur
im eigenen Saft gegart

Geschmorte Krautwickel, Zwiebel-Specksauce, Drillingkartoffeln 16,90

Dazu **Augustiner Bräu Edelstoff**

feines, spritziges Exportbier aus München 0,5l Flasche 5,50

Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle
Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4) 15,80

Zwei hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit dreierlei Fleisch von Kalb, Schwein und
Rind, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen.
Serviert mit Zwiebelschmelze, Tröpfle Lembergsauce
Kartoffel- und Blattsalaten 16,90

Vegetarisch Rote Bete Quiche mit Ziegenfrischkäse, Thymian
Bratapfel, Balsamicocreme 16,00

Extra Portion Beilage 5,00 Extra Portion Sauce 2,50

(1 Nitritpökelsalz) (2 Phosphat) (3 Konservierungsstoffe) (4 Antioxidationsmitte)

Hausgemachte Desserts

Frische Ananas und Zwergorangen
in Madagaskar-Vanillesud, Zimteis 11,90

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum
Walnusseis 8,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern
Frische Mango, Vanilleeis 12,50

Eiscreme

Pro Kugel 2,50
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss
Schlagsahne 0,50

Käse

Gereifter **Heublumenkäse**
Feigensenf, Walnüsse dazu Brot & Butter 10,80

Tasse **Kaffee** 3,- **Espresso** 2,60
Tasse Tee 3,20

Zum krönenden Abschluss

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle, Korb i. Remstal
ein feiner Birnenbrand einer fast vergessenen
regionale Birnensorte 2cl – 6,-
oder
ein fruchtiger Himbeerlikör vom Winzer Zaiß
2cl – 3,80

Gasthaus zum Hirsch

Das kleine Gasthausmenü

Samtsuppe vom Heublumenkäse
Birnschnitz, Haselnuss

* * *

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

* * *

Frische Ananas und Zwergorangen
in Madagaskar-Vanillesud
Zimteis

39€

Weinempfehlung

Salucci, Rotweincuvée trocken
2021 Collegium Württemberg
Rothenberg & Uhlbach
Ein kräftiger rassiger dunkelroter Wein. Intensive
vielfältige Aromen von Pfeffer, Kirsche, Brombeere
Heidelbeere, Gewürznelke

0,2l – 8,00

