

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten



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 Mai 2012

Inhaltsverzeichnis

	Seite	02	Inhaltsverzeichnis
	Seite	03	Räume zum Feiern
	Seite	04	Unsere Aperitifempfehlung und leckere „Gaumenkitzler“ zum Aperitif
ab	Seite	05	Menüvorschläge I - IX (3 Gänge)
	Seite	08	Menüvorschläge X - XI (4 Gänge)
	Seite	09	Auswahl von Suppen
	Seite	10	Auswahl an Vorspeisen
	Seite	11	Auswahl an Hauptgerichten und vegetarische Hauptspeisen
	Seite	12	Auswahl von Nachspeisen
	Seite	13	Kindermenüs
ab	Seite	14	Vorschläge für Buffets
	Seite	19	Preise für Zusatzleistungen

Stand April 2011

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.) Zauberland-Zimmer: Tafel möglich bis max. 45 Personen, mit kleiner Terrasse
Quadratische Tische, Einzeltische bis ca 50 Personen
- 4.) 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.

An Wochenenden und Feiertagen können wir Ihnen auch unsere behaglichen Gästezimmer zu Sonderpreisen zur Verfügung stellen. Bei Hochzeitsfeiern ab 50 Personen ist das Brautpaar in der Hochzeitsnacht Gast unseres Hauses.

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:

Kinzigcocktail - ohne Alkohol		3,90
Kir - Weißwein mit Johannisbeerlikör		3,70
Ein Glas Sekt von unserer Hausmarke		4,20
Ein Glas Sekt mit Likör		4,90
~ Honig-Rosenlikör, div. Fruchtliköre		
Martini bianco, trocken oder rot	5 cl	3,50
Sherry medium	5 cl	3,50
Sherry trocken	5 cl	3,50
Portwein rot	5 cl	3,70
Cynar	5 cl	3,90
Campari Soda	4 cl	4,50
Campari Orange	4 cl	4,80
Pernod	5 cl	4,60
Gin Tonic	4 cl	5,80
Wodka Lemon	4 cl	5,80
Hausmarke Baden Sekt, extra trocken (*)	0,75l	21,00
Champagner Moët Chandon Brut Imperial	0,75l	52,00

(*) 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

und dazu

- Mini-Stück Quiche pro Stück 0,80
- belegte Canapées Preis nach Belag ab 2,10

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg
Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555
www.hirsch-lossburg.de ~ hotel@hirsch-lossburg.de

- Fingerfoodvariation pro Stück 2,60

- 5 -



MENÜ I:

Kraftbrühe Royale mit Eierstich € 3,90

3 Schweinemedallions an feiner Morchelrahmsoße mit frischem Marktgemüse,
Macairekartoffeln und handgeschabten Eierspätzle

€ 19,20

Zimt-Pflümli-Eis mit warmen Pflaumen und Sahne € 5,90

Gesamtpreis € 29,00

Menü mit nur 2 Medallions € 27,00



MENÜ II:

Kraftbrühe mit Markklößchen € 3,90

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an zweierlei Soßen, mit handgeschabten
Eierspätzle und frischen Salaten Jahreszeit

€ 14,20

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 4,80

Gesamtpreis € 22,90



MENÜ III

Kraftbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen € 3,90

Kalbsbraten in feiner Calvadossoße mit glacierten Apfelstücken, Mandelreis und Kroketten,
dazu Blattsalat in Rahmdressing

€ 15,90

Heiße Schattenmorellen mit zwei Kugeln Walnuss-Eis und Sahne € 5,00

Gesamtpreis € 24,80



Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

www.hirsch-lossburg.de ~ hotel@hirsch-lossburg.de



MENÜ IV

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen € 3,90

Schweinefilet im Blätterteig an feiner Madeirasose mit frischem Brokkoligemüse und geschwenkten Schupfnudeln

€ 17,80

3 Apfelküchle mit Vanillesose, Vanilleeis und Sahne € 5,10

Gesamtpreis € 26,80



MENÜ V

Apfel-Meerrettichsüpple mit Apfelchips € 4,50

Steak von der Freilandpute auf Spinattagiatelle mit Ziegenkäse und Tomaten-Basilikumsoße

€ 15,40

Hausgemachtes, weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier Erdbeeren € 7,20

Gesamtpreis € 27,10



MENÜ VI:

Zweierlei von der Forelle: Forellenterrine und roh marinierte Lachsforelle auf einem Gurkencarpaccio, dazu Salatbouquet in Kürbiskernöl € 10,50

2 Kalbssteaks mit Kohlrabigemüse in Petersilienpesto € 15,50

Parfait "Schwarzwälder Art" mit Kirschwasser verfeinert, dazu lauwarmes Vanille~Kirschkompott und Schokosoße € 6,20

Gesamtpreis € 32,20

Menü mit nur 1 Kalbssteak € 30,20





MENÜ VII:

Schwäbische Flädlesuppe € 4,20

"Loßburger Schlemmerteller"

verschiedene Steaks vom Kalb und Schwein (3 Stück) mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Gemüse vom Markt, handgeschabte Eierspätzle und Pommes frites € 16,30

Hausgemachtes Pralinenparfait im Baumkuchenmantel auf Nougatsoße € 7,20

Gesamtpreis € 27,70

Menü mit nur 2 Stück Fleisch € 25,70



MENÜ VIII:

Kraftbrühe mit Grieß-, Mark- und Fleischklößchen € 4,20

"Feinschmeckerteller"

Kalbssteak mit frischem Zwiebelmus, Schweinemedailon mit Kräuterbutter und Rehnüßchen
aus heimischen Wäldern mit Pfifferlingen, dazu verschiedene Gemüse der Saison,
handgeschabte Eierspätzle und Brandteigkartoffeln € 22,80

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Mango-Ananas-Kompott € 6,20

Gesamtpreis € 33,20



MENÜ IX:

Carpaccio vom Rinderfilet an Rukola, mit Oliven~Tapenade und gehobeltem
Bergkäse vom Schwenkenhof € 10,40

Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Lohmühle auf Kartoffel-Apfelragout
mit Meerrettich verfeinert € 16,50

"Lossburger Allerlei" - unsere Dessertvariation € 7,20

Gesamtpreis € 34,10



Menüs in 4 Gängen



MENÜ X:

Feldsalat in Kräuterdressing mit Pinienkernen und Kirschtomaten € 5,40

Kräuterrahmsuppe mit Knoblauchcroutons € 4,30

2 Nüßchen vom Loßburger Wiesenlamm mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin
€ 16,90

Geeistes Grand-Marnier-Soufflé mit Früchten der Saison und Weinschaum € 7,20

Gesamtpreis € **33,80**



MENÜ XI:

Tatar von der Lachsforelle aus der Lohmühle mit Fächer von mariniertes Zucchini € 10,20

Feine Kürbis-Apfelschaumsuppe € 4,50

Rehbraten aus heimischen Wäldern mit gefülltem Preiselbeerapfel
und handgeschabten Spätzle

€ 15,90

Gebrannte Creme (Creme brulée) mit Beerengrütze € 7,20

Gesamtpreis € **37,80**



Unser Tipp:

Gerne können Sie auch aus all diesen Vorschlägen Ihr Lieblingsmenü selbst zusammenstellen!

Variieren Sie einfach Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts - ganz wie es Ihnen gefällt - aber natürlich stehen wir Ihnen auch mit dem ein- oder anderen Tipp zur Seite!

Und falls immer noch nichts für Sie dabei war - dann finden Sie nachfolgend *Einzelgerichte*

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

www.hirsch-lossburg.de ~ hotel@hirsch-lossburg.de

zum kombinieren:

- 9 -

AUSWAHL VON SUPPEN



Kraftbrühe Royale mit Eierstich	3,90
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	3,90
Kraftbrühe mit Fadennudeln	3,90
Kraftbrühe mit Maultäschle	3,90
Schwäbische Flädlesuppe	4,20
Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Grieß- und Markklößchen	4,20
Kraftbrühe mit Grieß-, Fleisch- und Markklößchen	4,20
* Feines Spargelcremesüpple mit Schinken-Crêpe-Roulade	4,50
Paprikasamtuppe mit Crème fraiche	4,30
Karotten-Ingwersuppe mit Aprikosen	4,30
Rote-Bete-Apfelsuppe	4,30
Kräuterrahmsüpple mit Knoblauchcroutons	4,30
Petersilienwurzel-Crèmesuppe	4,30
Apfel-Meerrettichsüpple mit Apfelchips	4,50
* Feine Kürbissuppe mit weißem Pfefferschaum und Kernöl	4,50
* Bärlauchsüpple mit Streifen von der gebeizten Lachsforelle	5,20
Wildkraftbrühe mit Wildklößchen und Gemüsestreifen	5,20
Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube	5,20

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

AUSWAHL VON VORSPEISEN

Bunt gemischte Salate der Jahreszeit	4,20
Blattsalat in Hausdressing	4,20
Stapelei vom schwäbischen Kartoffelsalat, Maultäschle, Knusperspeck und braunen Bröseln	4,90
Feldsalat in Kräuterdressing mit Pinienkernen und Kirschtomaten	5,40
Rosetten von der hausgebeizten Lachsforelle mit feiner Dillsoße, dazu Blattsalate und Baguette	10,20
Carpaccio von der Roten Bete mit gebratenem Filet von der Lachsforelle an Feldsalat serviert	10,50
* Frühlingssalat mit Mikado vom Spargel, Kräutern, gebratener Lachsforelle, Kartoffelchips und Baguette	11,50
Tatar von der Lachsforelle aus der Lohmühle mit einem Fächer von marinierter Zucchini und Kürbiskernöl	10,20
Apfelcarpaccio mit Honig-Balsamicodressing und Scheiben von der gebratenen Lachsforelle aus der Lohmühle	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola, mit Oliven~Tapenade und gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof	10,40
"Hirsch-Salat" Blattsalate in feinem Dressing mit Mango, Koriander und Ingwer, dazu gebratenes Zanderfilet am Bambusspieß	10,60
Vorspeisenvariation von der Ziege: Schinken, karamellisierter Camembert auf einem Chicoree-Kirschtomatenragout und Frischkäse im Zucchini mantel, dazu kleiner Salat mit Kräutern	11,90

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

AUSWAHL VON WEITEREN HAUPTSPEISEN

* Zartes Putenschnitzel in der Kräuterbrotkruste auf Tomatennudeln serviert	15,40
* Kalbssteak mit Tomaten-Zwiebelmus überbacken, serviert mit Zucchini Gemüse und Brandteigkartoffeln	15,50
1 Putenmedaillon mit einem halben Pfirsich und Choronsoße überzogen und 1 Schweinelendchen mit Pfifferlingen serviert, dazu frisches Gemüse vom Markt und Brandteigkartoffeln	15,80
* Rehbraten aus heimischen Wäldern mit einem Preiselbeerapfel und handgeschabten Eierspätzle	15,90
* Filet vom Zander, auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und Pfefferkartoffele	17,40
* Schweinemedallions mit feiner Calvadossoße und Apfelspalten serviert, dazu frisches Gemüse und Kartoffelkroketten	17,90
* Rehschnitzel mit gebratenem Brokkoli, Preiselbeerjus, und handgeschabten Eierspätzle	17,40
* Steaks vom Lossburger Wiesenlamm auf Rosmarinsoße mit Tomatenkonfit und Kartoffel-Sellerie-Gratin	18,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Asiatisches Wokgemüse mit Basmatireis	10,20
Gnocchis mit Pilzen und Tomaten serviert mit Parmesan	10,20
„Cordon bleu“ vom Wirsing mit Gemüse und Wildreis	12,80
Tofu „Stroganoff“ mit Tagliatelle	11,80

Alle Gerichte mit * gibt es auch als kleine Portion für € 2,00 weniger
- 12 -

AUSWAHL VON NACHSPEISEN

Hausgemachtes Apfelmus von unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirt's Garten mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	3,90
Obstsalat von frischen Früchten mit Sahne	4,80
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Heidelbeeren, dazu Sahne	4,80
Zwei Kugeln Walnuss~Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	5,00
3 Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	5,10
Zimt-Pflümli-Eis mit warmen Pflaumen	5,90
Marmoriertes Schokoladenmousse an Mango-Ananas-Kompott	6,20
Hausgemachtes Parfait nach Schwarzwälder Art, mit Kirschwasser verfeinert, dazu lauwarmes Vanille- Kirschkompott und Schokosoße	6,20
Gebrannte Creme (Creme brulée) mit Beerengrütze serviert	7,20
* Mit Weinschaum überbackene Beeren (nach Jahreszeit), dazu Vanilleeis	7,20
Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier Erdbeeren	7,20
Pralinenparfait im Baumkuchenmantel auf Nougatsoße	7,20
"Loßburger Allerlei" - unsere Dessertvariation	7,20

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

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg
Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555
www.hirsch-lossburg.de ~ hotel@hirsch-lossburg.de

FÜR DIE KLEINEN

((((((((((((((((((((((((((((((((

KINDERMENÜ I:

Kleine Flädlesuppe € 3,00

"Samson"

Ein kleines Schnitzel mit Pommes frites
und frischem Gemüse, dazu Ketchup € 5,60

"Eisbiene"

Vanille- und Erdbeereiscreme mit Schokolinsen und Fächerwaffeln
- ein süßer Genuss - € 2,50

Gesamtpreis € **11,10**

((((((((((((((((((((((((((((((((

KINDERMENÜ II:

Feines Gemüsecremesuppe € 3,00

"Lucky Luke"

Kleines Kalbsrahmsteak
mit handgeschabten Spätzle, Rahmsoupe und Salat € 5,90

Kinderbecher "Kunterbunt"

Zwei Kugeln Eiscreme, lustig und bunt garniert € 2,50

Gesamtpreis € **11,40**

((((((((((((((((((((((((((((((((

SCHWÄBISCHES BÜFFET

ab € 34,00 pro Person

Kalte Speisen/Vorspeisen



Mit Lachsmousse gefüllte Lachsforelle
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Scheiben vom glacierten Schweinebraten
Tomate - Mozzarella
Gegrilltes Hähnchen
Rehsteaks mit Früchten
Hackfleischbällchen mit diversen Soßen
Käseplatte mit Weintrauben

Warme Speisen



Maultaschensüpple
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
mit handgeschabten Eierspätzle
Hirschragout mit Semmelknödeln
Gemüse

Salate



Kartoffelsalat (1 Schüssel mit Mayo angemacht, 1 Schüssel wie immer angemacht)
Krautsalat
Gurkensalat
Blattsalate

Desserts



Marmoriertes Schokomousse mit Beerenkompott
Apfelkühle mit Vanillesoße
Obstsalat mit Sahne

FRANZÖSISCH - ELSÄSSISCHES BÜFFET

ab € 35,00 pro Person

Kalte Speisen/Vorspeisen



Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Terrine von Zander und Riesengarnele
Garnierte Schweinemedallions
Galantine von der Babypute
Rosa gebratenes Roastbeef am Knochen
Gefüllte Schinkenröllchen
Gefüllte Eier
Rehterrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße
Kalte Kalbfleischpastete
Scheiben von der Pöckelzunge mit Mixed Pickles
Kaltes Lammcarrée
Französischer Käse vom Brett

Warme Speisen



Garniertes Weinkraut mit Bauchspeck,
Bratwürstle und Kartoffelklößen
Lachspastete auf Weißweinsöße

Salate



Blattsalat mit Frenchdressing
Salat Nizza
Tomatensalat
Gurkensalat

Dessert



Crème brûlée
Weißes und braunes Schokoladenmousse
Vanilleeis
Obstsalat

DAS "HIRSCH-SCHLEMMERBÜFFET"

ab € 36,00 pro Person

Kalte Speisen/Vorspeisen



Entengalantine mit Hagebuttensoße
Gebeizte Lachsforelle mit Kräutercremefraiche
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Käse vom Brett mit angemachtem Camembert
Rosa gebratenes Hochripp vom Rind
Gebratene und gefüllte Rehschulter
Gebratene Freilandpoularde
Hackfleischplätzchen mit diversen Soßen
Mit Früchten garnierte Schweinemedailles
Kalte Medailles vom Lamm

Warme Speisen



Frisches Pfifferlingrahmsüpple
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit handgeschabten Spätzle
Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Salate



Blattsalat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Tomatensalat

Desserts



Hausgemachtes Zimteis mit warmen Pflaumen
Joghurtmousse mit Fruchtsoße
Obstsalat
Vanilleeis

DAS „HIRSCH-BAUERNBÜFFET“

ab € 36,00 pro Person

mit Spezialitäten vom Bauern/Erzeuger aus der Region

Kalte Speisen/Vorspeisen



Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel und Meerrettich
Galantine von der Hofente
Gefüllte Forelle mit Lachmousse und Joghurt-Dillsoße (Forellenzucht Lohmühle)
Geräucherte Leber-, Blut- und Bratwurst
Garniertes Schweinemedailon
Gemüseterrine mit zweierlei Soßen
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Cocktailsoße
Frischkäse mit Trauben garniert
Gebratene Hähnchenschlegel
Gefüllte Eier (Koberhof, Wittendorf)

Warme Speisen



Ragout von der Pute
Reis, Butternudeln, Erbsen- und Karottengemüse

Salate



Blattsalate, Gemüsesalat, Gurkensalat
Blumenkohlsalat, Rindfleischsalat

Desserts



Zwetschgenknödel mit Vanillesoße
Bratapfel
Apfel-Quarkterrinen mit Fruchtsoße
Pochierte Birne an Weinschaum
Frischer Obstsalat

DAS „JÄGER- UND FISCHER-BÜFFET“

ab € 37,00 pro Person

Kalte Speisen/Vorspeisen



Rehterrine mit Waldorfsalat
Hirschkastete mit Pistazien und Cumberlandsoße
Pochierte Wildlachsmedaillons mit Sahnemeerrettich
Gebratenes Fasanenbrustfilet
Elchmedaillons mit Früchten garniert
Wildentengalatine mit Rotweingelee
Garnelencocktail
Wildschweinbällchen mit verschiedenen Soßen
Saiblingterriner
Garnierte Käseplatte

Warme Speisen



Wildkraftbrühe mit Klößchen
Waidmann's Hirschragout mit Champignons
Hausgemachte Semmelknödel
Handgeschabte Spätzle und Rotkohl
Hechtklößchen in Weißweinsauce mit Reis

Salate



Feldsalat, Kartoffelsalat
Gurkensalat, Rotkohlsalat

Desserts



Waldbeerengrütze mit Sahne
Vanillecreme
Frischer Obstsalat
Zwetschgenknödel mit Vanillesauce

PREISE FÜR ZUSATZLEISTUNGEN:

- **Tischdekoration**
 - Ranken und Buntes von Wald und Wiese (je nach Jahreszeit)
 - bis 19 Personen € 10,00
 - ab 20-39 Personen € 15,00
 - ab 40 Personen € 20,00
 - Frischblumen oder Accessoires vom Gärtner
 - obige Preise + Gärtnerabrechnung
 - Blumengestecke nach Gärtnerabrechnung
- **Menükarten**
 - pro Stück € 1,30
- **Kaffeegedeck bei mitgebrachtem Kuchen**
 - pro Person € 2,00
- **Hausgemachte Kuchen**
 - Käse-, Apfel-, Johannisbeere-, Rhabarber-, Pflaumenkuchen € 2,10 / Stück
 - Heidelbeere-, Eierlikörsandkuchen € 2,50 / Stück
- **Hausgemachte Torten** (18 Stück)
 - Schwarzwälder Kirschtorte € 2,50 / Stück
- **Mitternachtsimbiß**
 - z. B. Süpple, Käseplatte, Canapés Preis nach Vereinbarung
- **Mitternachtszuschlag**
 - ab 01.00 Uhr berechnen wir € 30,00 pro anwesendem Mitarbeiter und pro angefangener Stunde