

Hicks » Aperitif des Monats:

„Leon“ – Birnensecco aus der oberösterreichischen Weinbirne, hergestellt von Jörg Geiger in Schlatt



Januar

Hicks » Aperitif des Monats:

Ein frisch gemixter Fitnessdrink – gegen die Wintergrippe und für viiiieel Energie. Garantiert gesund und noch dazu gut!



Februar

Peng... » Der Startschuss für das Neue Jahr ist gefallen. Fangen Sie es gleich richtig gut an – mit dem „**Neujahrsbrunch**“ bei uns. Von **8.00 bis 14.00 Uhr** können Sie nach Herzenslust brunchen. Kaffee und 1 Glas Sekt sind im Preis von 24,80 Euro pro Person enthalten. Für Kinder gibt es natürlich Sonderpreise.

Wild... » ...aus heimischen Wäldern steht noch **bis einschließlich 31. Januar** auf unserer Speisekarte. Und **jeden Sonntag im Januar** können Sie sich an unserem **ofenfrischen Rehbraten** laben. Dazu gibt es einen Preiselbeer-Apfel (aus Hirschwirtin's Garten natürlich), ein kleiner Semmelknödel und die leckeren handgeschabten Eierspätzle zum Preis von 16,20 Euro.

Zum Wohle! » Wir räumen unseren **Weinkeller** und bieten **Ihnen Einzelflaschen zu absoluten Tiefstpreisen** an. **Ab 10. Januar** können Sie aus unserer „Restles-Karte“ wählen und den feinen Tropfen dann ganz entspannt in unserer Kaminecke genießen.

Schlürf... » Mit viel Liebe gebackene, **hausgemachte Kuchen** und guten Kaffee halten wir täglich für Sie bereit.

Die Hirsch-News... » ...können Sie übrigens regelmäßig auf unserer Seite bei **facebook** nachlesen. Neues aus Hotel und Restaurant mit vielen Bildern gibt es dort fast täglich zu sehen.



... » Der Naturparkwirte-Teller:
Häxle vom Lossburger Wiesenlamm mit Bodenkohl-rabi in Petersilienpesto, dazu Kartoffel-Apfelgratin **13,80 Euro**



Grunz! » **Ab 1. Februar** kochen wir „**Schweinereien**“ vom **Schwäbisch Hällischen Landschwein** für Sie – ein ganz besonders gutes und gesundes Fleisch, vom schwarz-weiß gefleckten Schwein, auch Mohrenköpfe genannt. Die gesunde und schonende Aufzucht der Schweine spiegelt sich im herausragenden Geschmack des Fleisches wider – probieren kommen!

Liebesgrüße... » ...am **Valentinstag, 14. Februar** - **verschenken Sie doch unseren Bade-Stuben-Plausch**. „Zeit zu Zweit“ im Bade-Stüble mit Sekt, Schokolade und anschließendem Candle-Light-Dinner ...romantischer geht es nicht! Gerne stellen wir Ihnen einen schönen Geschenkgutschein aus. Mehr Informationen rund um den Hirsch unter www.hirsch-lossburg.de. Der Bade-Stuben-Plausch, wie beschrieben, kostet 55,00 Euro pro Person inkl. Leihbademantel und ist von Sonntag bis Donnerstag buchbar.

Klapper... » Es klappern die Töpfe am rauchenden Herd... und Sie sind live dabei – bei der **Küchenparty im „Hirsch“** am Sonntag, den **19. Februar um 18.30 Uhr**. Machen Sie unsere Küche zu Ihrem Revier und schlemmen Sie endlos! Wir versprechen Ihnen einen genussreichen Abend für 25,00 Euro pro Person.

Immer wieder Sonntags » **Jeden Sonntag im Februar** verwöhnen wir Sie mit leckerem Kalbsnierenbraten, dazu servieren wir handgeschabte Eierspätzle zum Preis von 13,90 Euro.

Schnarch... » **Vom 27. Februar bis einschließlich 14. März** halten wir einen „reduzierten Winterschlaf“ und das Restaurant ist erst ab 17.00 Uhr geöffnet. Der Hotelbetrieb läuft ganz normal weiter!

Mmmmh... » Der Naturparkwirte-Teller:
Saure Kutteln mit krossen Bratkartoffeln - das schwäbische Narrenessen **9,80 Euro**



**Hicks »
Aperitif des Monats:**

Apérol Soda – Apérol mit Eis, Mineralwasser und Orangenscheibe – das Lieblingsgetränk der Hirschwirtin!



März

**Hicks »
Aperitif des Monats:**

Mal ganz klassisch: „Kir“ ein Glas trockener, natürlich badischer, Weißwein mit Likör von der schwarzen Johannisbeere.



April

Schnarch... » Noch **bis einschließlich 14. März** halten wir einen „reduzierten Winterschlaf“ und das Restaurant ist erst ab 17.00 Uhr geöffnet. Der Hotelbetrieb läuft ganz normal weiter!

Grunz! » Noch bis zum **13. März** gibt es **allerlei Leckeres vom „Mohrenköpfe“** oder auch Schwäbisch Hälisches Landschwein genannt bei uns zu genießen.

Mäh, mäh... » Naturbelassenes Fleisch von der **Schwarzwaldziege und vom Lossburger Wiesenlamm** bieten wir, in vielen verschiedenen Variationen, **ab dem 14. März** an. Wenn Sie die Zicklein nochmal lebend sehen wollen, müssen Sie nach Fürnsal fahren, die Schäfle finden Sie 300 m vom „Hirsch“ entfernt beim Schäfer Fehrenbacher im Stall.

Gurr, gurr... » Kennen Sie schon unsere **„Turteltauben-Tage“**? Das ist unser meist gebuchtes Romantik-Arrangement zum turteln und genießen. Außer einem romantischen Candle-Light-Dinner und einer Kutschfahrt erwartet die Turteltauben noch einiges mehr. Genaue Infos finden Sie in unseren **„Traumtagen 2012“**. Fragen Sie einfach das nette Serviceteam.

Unser Tipp! » an den Wochenenden buchen viele Gäste unsere Romantikarrangements im Hotel und das Restaurant ist gut belegt. **Am Freitag- und Samstagabend ist eine Tischreservierung unter 0 74 46 / 9 50 50 oder über www.hirsch-lossburg.de empfehlenswert.**

Mäh... » Noch **bis Mitte April** sind weder **Lämmer noch Ziegen** vor uns sicher, denn beides stecken wir bis dahin in die Kochtöpfe.

Endlich... » **Badischer Spargel, Bärlauch und Frühlingskräuter** sprießen wieder. **Ab Mitte des Monats** können Sie diese Köstlichkeiten dann auch bei uns genießen. Wohl gemerkt warten wir bewusst, bis es den badischen Spargel gibt – gut Ding will Weile haben.

Immer wieder Jeden Sonntag im April kochen wir für Sie **frische sonntags... »** **Brust von der Barbarie Ente mit süß-saurem Frühlingslauch in Balsamikosoße und Nudeln zum Preis von 16,80Euro.**

Prost... » Wenn das Wetter mitmacht, d.h. wenn es beständig schön und relativ warm ist, dann können Sie **schon im April** das erste Mal mit einem guten Alpirsbacher Klosterbräu **im schönen HirschGarten anstoßen** und/oder einen unserer guten selbst-gebackenen Kuchen dort genießen.

Danke! » **Im Mai**, also bald, ist Muttertag – spätestens dann ist es Zeit den lieben Müttern mal wieder richtig „Danke“ zu sagen. **Unser Geschenkipp zum Muttertag:** verschenken Sie unser Arrangement „Herren“los – für „Mädels“, die die Männer einmal zuhause lassen wollen und genau das tun, was „Frau“ so tun möchte! **Näheres dazu in unseren „Traumtagen 2012“ oder unter www.hirsch-lossburg.de** – dort können Sie auch ganz bequem einen schönen Geschenkgutschein anfordern!

Mmmmh... » **Der Naturparkwirte-Teller:**
Roulade vom Schwarzwälder Weiderind mit Ziegenkäsefüllung, dazu Rote-Bete-Apfel-Gemüse und Brandteigkartoffeln **15,20 Euro**



Mmmmh... » **Der Naturparkwirte-Teller:**
Cordon bleu von der Schwarzwaldforelle auf rahmigem Spitzkohl-Gemüse mit kleinen gebratenen Kartoffeln **16,60 Euro**



**Hicks »
Aperitif des Monats:**

Maibowle - wie früher,
mit Waldmeister
angesetzt - mmhhh!

Mai



**Hicks »
Aperitif des Monats:**

Prickelnder badischer
Rieslingsekt mit Holunder-
blütenlikör

Juni



Prost... » Ab spätestens **1. Mai** ist unser **Biergarten, der lauschige Hirsch-Garten**, bei gutem Wetter wieder für Sie geöffnet und Sie können von 11.00 bis 22.00 Uhr rund um den Brunnen schlemmen und unter alten Laubbäumen genießen.

Frühling... » Spargel, Bärlauch und Frühlingskräuter lassen grüßen – noch den ganzen Monat über.

Mama Mia... » Am **Muttertag, dem 13. Mai**, halten wir für alle **Mütter eine besondere Überraschung bereit!** Bitte vergessen Sie nicht, am Muttertag einen Tisch vor zu reservieren – sonst könnte es knapp mit dem Platz werden. Übrigens: ein Gutschein zum Muttertag über schöne Stunden im „Hirsch“ bereitet immer viel Freude. Natürlich halten wir auch für die **Väter am 17. Mai, dem Vatertag, einen Gruß bereit!**

Up to date... » ...sind wir vom Hirsch allemal und natürlich haben wir auch einen **„Blog“** auf unserer **homepage** auf dem wir immer mal wieder über die Aktionen und das Alltägliche im Hotel berichten. Schauen Sie doch mal rein – es gibt immer was Nettes und Neues zu lesen! Wir freuen uns auch über Ihren virtuellen Besuch!



Mmmhh... » Der Naturparkwirte-Teller:
Steak von der Freilandpute mit Ragout von Frühlingszwiebeln überbacken, dazu hausgemachte Mandelbällchen **15,50 Euro**



Frühling... » Noch **bis 3. Juni** verwöhnen wir Sie mit **Spargel und pfffigen Gerichten mit Frühlingskräutern.**

Es grünt so grün... » ...auf dem 7 km entfernten Hofbauernhof auf dem Schömberg. Genau von dort stammt das Gemüse, aus biologischem Anbau versteht sich, von dem wir, **ab 4. Juni, vegetarische Köstlichkeiten** in vielen verschiedenen Variationen für Sie kochen – und das den ganzen Monat über. Lassen Sie sich diesen gesunden Genuss nicht entgehen.

Schlürf... » **Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte, leckere Eisbecher** und duftenden Kaffee können Sie in unserem schönen HirschGarten genießen – einem der schönsten Biergärten der Region!

Herein-spaziert... » **Am 16. und 17. Juni findet auf dem Lossburger Marktplatz die Leistungsschau des Handels- und Gewerbevereins Lossburg** statt. Zusammen mit unseren Kollegen vom Hotel „Bären“ **werden wir Sie dort mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.** Schauen Sie doch mal vorbei, was der HGV, nebst „Hirsch“ und „Bären“ so alles zu bieten haben! Wir freuen uns auf Ihren Besuch – egal, ob hier im „Hirsch“ oder auf dem Marktplatz!

Ausgebucht... » Um zu verhindern, dass wir Ihnen im Restaurant keinen Platz mehr anbieten können, weil wir ausgebucht sind, empfehlen wir Ihnen eine **rechtzeitige Tischreservierung.** Dies können Sie übrigens auch ganz bequem über unsere homepage unter **www.hirsch-lossburg.de** erledigen. Unter der Rubrik Kulinarisches, können Sie auch einen Tisch im Restaurant oder im Garten reservieren!

Mmmhh... » Der Naturparkwirte-Teller:
Bunte Blattsalate mit Blüten u. Kräutern aus unseren Kräuterkisten an Apfel-Honig-Vinaigrette dazu Streifen von der Lachsforelle und Brotchips **15,60 Euro**

