

Unsere Aperitifempfehlung

„Lillet Citrosé“	Lillet Rosé mit Zitronenlimonade Minze, Zitrone und Eis	0,15 l	€ 5,90
„Engelsflügel“	Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger, Schlat aus Wiesenobst, Kräutern und Kohlensäure	0,1 l	€ 5,40

Unsere aktuelle Weinempfehlung



2017er Grauburgunder	0,1 l	€ 4,40
Kabinett trocken	0,25 l	€ 8,70
Weingut Schäfer Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,75 l	€ 25,90

*Passt wunderbar zu unseren Spargelgerichten,
sowie zu Geflügel, Fisch und Salaten*

Spargelragout aus grünem und weißem Spargel
mit Kirschtomaten und Kräuterflädle⁵ € 16,90



Nudeln mit Bärlauch-Pesto und gerösteten Pinienkernen € 15,90

Vegan Süßkartoffel Püree mit grünem Spargel
und Paprikaragout⁵ € 15,90

Allergenkennzeichnung:

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne geben wir Ihnen in einer separaten Auflistung Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Öffnungszeiten im Sommer – finden Sie auch im Kulinarischen Kalender

Montag bis Freitag
von 15.00 bis 24.00 Uhr
warme Küche von 18.00 bis 21.30 Uhr
(für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch früher)


Samstag, Sonntag
und Feiertage
von 11.30 bis 24.00 Uhr
warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr
dazwischen Kaffee, hausgemachten Kuchen und Vesper

Geburtstagskinder aufgepasst! Schmausen Sie, was Sie wollen - die Glückswürfel entscheiden dann, wie viel Sie bezahlen! Die „Teilnahmebedingungen“ erklärt Ihnen gerne der „Hirsch-Service“

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 Kernpunkte 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
Gastronomie
Baden-Württemberg

Salate, Vorspeisen und Süpple aus der Region

Bunt gemischter Salat ⁵	6,20
Blattsalat mit Hausdressing ⁵ und gerösteten Pinienkernen	7,40
Salat von rohem Spargel mit Kirschtomaten und Gemüse ⁵ ...dazu hausgebeizter Lachs	14,90 16,90
Trilogie vom Spargel ~ Spargelsülze ⁵ , roher Spargelsalat ⁵ und Spargel-Espuma ⁵	15,90
Carpaccio vom heimischen Rind mit gehobeltem Käse vom Schwenkenhof und Salatgarnitur ⁵	16,90
Schwäbische Flädlesuppe	5,80
Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen ⁵	6,90
Spargelsuppe mit einem Hauch von Curry, dazu Bärlauch-Croûtons ⁵	7,20

Saisonales aus dem Naturpark Nordschwarzwald

* Steak von der Bauernhofpute auf Bärlauchnudeln	21,90
* Steak vom Lossburger Wiesenlamm auf gebratenem grünen Spargel mit hausgemachten Kartoffelkräpfen	27,90
Filetsteak vom heimischen Rind mit Ragout von Kirschtomaten ⁵ , serviert mit Bratkartoffeln	35,40
* Portion badischer Spargel (250 Gramm Rohgewicht), serviert mit mit Butter oder Sauce Hollandaise ⁵ , dazu Kartoffeln und Kräuterflädle	18,20

und dazu – und nur als Beilage zum Spargel zu bestellen:

• gekochter und roher Schinken	6,20
• ein paniertes Schweineschnitzel	8,20
• ein gebratenes Forellenfilet	9,90
• ein Rinderfilet (120 gr)	14,90

Unsere beliebten Forellen- und Fisch Gerichte finden Sie auf der nächsten Seite!

Alle Gerichte mit * gibt es auch als kleine Portion für € 2,00 weniger
Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



Leckereien aus Fluss und Meer...

Gebackenes Seelachsfilet mit feiner Remouladensoße ⁵,
dazu Dampfkartoffeln 13,20

Schmeck den Süden
Gastronomie

Forelle ~ aus heimischen Gewässern ~ "blau" ⁵ 15,90
mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter "Müllerin Art" 16,20

Schmeck den Süden
Gastronomie

Gebratenes Filet von der Lachsforelle auf Spargel-Tomatenragout mit Kräuterflädle⁵ 25,90



Beliebtes und Bewährtes aus der "Hirsch-Küche"

Schmeck den Süden
Gastronomie

Handgeschabte Käsespätzle in Sahne gekocht, dazu Röstzwiebeln 10,70

Schmeck den Süden
Gastronomie

* 3 hausgemachte Maultaschen in der Brühe serviert und mit Zwiebeln geschmälzt, dazu Kartoffelsalat und Kopfsalat ⁵ 12,70

Schmeck den Süden
Gastronomie

* Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken serviert mit Pommes frites 13,90

Schmeck den Süden
Gastronomie

* Hausgemachte Tafelspitzsülze vom heimischen Rind mit Radieschen-Vinaigrette ⁵ und Bratkartoffeln 14,40

Schmeck den Süden
Gastronomie

* Hirschragout aus heimischen Wäldern mit Preiselbeeren, Rahmchampignons und Semmelknödeln 17,70

* Kalbssteak in feinem Rahmsöble mit handgeschabten Eierspätzle 17,90

Schmeck den Süden
Gastronomie

* Gebratene Pute vom Koberhof aus dem "Hirsch-Wok" ⁵ mit Nudeln und buntem Gemüse 18,90

Schmeck den Süden
Gastronomie

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit geschmolzenen Zwiebeln und handgeschabten Eierspätzle 19,90

* „Loßburger Schlemmerteller“, Steaks vom Kalb und Schwein mit Rahmchampignons, frischem Gemüse und handgeschabte Spätzle 20,20

Schmeck den Süden
Gastronomie

* „Schwäbisches Geheimnis“, Steaks und Filets vom Rind und Schwein mit Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu Pilze der Saison in Rahmsöble 21,20

Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite
Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo  sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg

Vesperkärtle

	Reich garniertes Wurstbrot ^{1,9}	7,30
	Reich garniertes Käsebrot ^{1,9}	7,30
	Wurstsalat ^{5,9} mit Brot	7,80
	Straßburger Wurstsalat ^{5,9} mit Fleischwurst und Käse, Brot	7,90
	Schwäbischer Wurstsalat ^{5,9} mit Fleisch- und Schwarzwurst, Brot	8,20
	Belegtes Brot mit gekochtem oder Schwarzwälder Schinken	9,20
	Strammer Max~ Brot mit gekochtem Schinken und einem Spiegelei	9,20
	Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne ⁸ , Butter und Toast	10,20
	* Toast « Hawai » , Schinkentoast mit Ananas ² und Preiselbeeren ⁸ , mit Käse überbacken ⁹ , dazu eine Salatgarnitur ⁸	10,20
	* 1 Paar Kalbsbratwürste ^{3,9} mit geschmolzenen Zwiebeln, Kartoffelsalat ⁵ und Brot	10,90
	Schwarzwälder Vesper auf dem Holzbrett serviert, mit Blut-, Leber- und Bratwurst ⁹ , Schwarzwälder Schinken, reichhaltiger Garnitur ⁵ und dazu Brot und Butter	12,40
	Bunt gemischte Salatplatte ⁵ mit Käse ⁹ , Ei, Schinken und Baguette	12,90
	* Hausgemachte Tafelspitzsülze vom heimischen Rind mit Radieschen-Vinaigrette ⁵ und Bratkartoffeln	14,40
	« Chefsalat » bunt gemischte Salatplatte ⁵ mit gebratenen Streifen von der Koberhof-Pute, dazu Baguette	14,90
	Käseteller ⁹ von der Hofkäserei „Reich“, 200 Gramm Rohmilchkäse garniert mit frischen Früchten, dazu Feigensenf ^{8,5} und Brotkorb	15,90
	« Vitalsalat » Blattsalat ⁵ mit Früchten der Saison , dazu gebratene Streifen vom heimischen Rinderfilet und Baguette	16,90

Alle Gerichte mit * gibt es auch als kleine Portion für € 2,00 weniger
Informationen über die enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

Die Zutaten der Gerichte mit dem Logo



sind Erzeugnisse aus Baden-Württemberg

Süße Schleckereien und Käsedessert

€

Hausgemachtes Apfelmus von unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanilleeis * und Sahne ⁸	5,20
Hausgemachtes Pflaumenkompott ⁵ mit Sahne ⁸	5,20
Lauwarmer Apfelstrudel ⁵ mit Vanillesoße und Rum-Rosinen	6,40
3 Apfelkühle mit Vanillesoße und Vanilleeis *, Sahne ⁸	7,40
3 Kugeln Walnuss-Eis * mit warmen Pflaumen ⁵ und Sahne ⁸	7,40

Unsere besonderen Dessertempfehlungen - hausgemacht

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Ragout von Waldbeeren	8,20
Erdbeer-Rhabarber Parfait mit hausgemachtem Gebäck	8,20
Pochierte Portwein Birne mit Walnusseis und Sabayon	8,20

Für alle die schon süß genug sind ...

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse ⁹ von der Hofkäserei Schwenkenhof mit Feigensenf ^{5,8} und Brot	8,90
---	------

*Alle Eissorten mit * enthalten Farbstoff
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*

Eis & Eisbecher

€

Nussknacker

Walnusseis *, Nougat- und Krokanteis * mit Nüssen, Sahne⁸,
und Schokoladensoße garniert

5,90

Coupe Coco

Schoko- und Vanilleiscreme * mit Schokoladensoße und Sahne⁸

5,90

Florentiner Nächte

Zartschmelzende Nougat- und Krokanteiscreme * mit Eierlikör und Sahne⁸

6,20

Coupe Baileys

Nougat-, Krokant- und Vanillerahmeis * mit Baileys und Sahne⁸

6,20

Hirschbecher

Schoko-, Erdbeer-, Walnuß- und Vanilleeis * auf Früchten serviert,
garniert mit Schokosoße und Sahne⁸

6,60

Schwarzwaldbecher

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis * auf Sauerkirschen,
dazu ein Schuß Kirschwasser, Sahne⁸, Eierlikör, Schokospäne

6,60

Coupe Royal

2 Kugeln Cassis-Sorbet * aufgefüllt mit prickelndem Sekt

6,60

Leckeres Eis – schön ausgarniert:

Vanille, Erdbeere, Schokolade*

je Kugel u. Garnitur

1,70

Nougat, Krokant, Walnuss *
Cassis-Sorbet, Zitrone *

je Kugel u. Garnitur

1,90

Portion Sahne⁸

0,80

*Alle Eissorten mit * enthalten Farbstoff
Informationen über die anderen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*