



LANDGASTHOF
HIRSCH



S

Familie Rehfuß
seit 1602

*Kulinarischer
Kalender*

Januar bis Juni **2019**

Hicks »
Apéritif des Monats:

„Bratapfel-Likör“
mit trockenem
Rieslingsekt



Januar

Hicks »
Apéritif des Monats:

„Muntermacher“ –
frisch gepresster
Apfel-Karottensaft
mit Ingwer



Februar

**Wild aus
heimischen
Wäldern... »**

... gibt es noch den **ganzen Monat** über!

Neu!!!
**Der „Hirsch-
Gourmet-Burger“
des Monats »**

Unser **regionaler „Hirsch-Gourmet-Burger“** –
diesen Monat kreativ mit **Wild** kombiniert!
Mal 'was anderes!

**Brunch im
„Hirsch“ »**

am **Sonntag, 20. Januar von 10.00 bis
14.00 Uhr** – bis **April** bieten wir **1 x im
Monat** diese leckere **Kombi aus Frühstück
und Mittagessen in Buffet-Form** an.
1 Glas Sekt, Heißgetränke, Softdrinks, Frühstücks-
buffet, Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und
Desserts sind im Preis von 29,90 Euro/Person
enthalten. Kinder von 0-2 Jahren zahlen nichts,
von 3-6 Jahren 9,90 Euro, von 7-12 Jahren
15,90 Euro.
Reservierung erforderlich.



**Unsere
Öffnungszeiten
im Januar:**

1.1. ab 15.00 Uhr geöffnet,
2. bis 6.1. mittags und abends warme Küche,
ab 7.1. Montag bis Freitag: ab 17.00 Uhr geöffnet.
Samstags und sonntags:
mittags und abends warme Küche

**Der „Hirsch-
Gourmet-Burger“
des Monats »**

Feines vom **Bauernhof-Geflügel vom Kober Hof in
Wittendorf** bieten wir Ihnen im Februar an. Beste
Qualität direkt aus der Region. Und das ist noch
nicht regional genug: Dazu gibt es **Wintergemüse
vom Hofbauernhof in Schömberg.**

**Brunch im
„Hirsch“ »**

... schlemmen bis zum Umfallen vom morgens
bis mittags: am **Sonntag, den 24. Februar**
von **10.00 bis 14.00 Uhr** können Sie das Buffet
stürmen.
Reservierung erbeten.



**Unsere
Öffnungszeiten
im Februar:**



Montag bis Freitag ist unser Restaurant erst ab
17.00 Uhr geöffnet (für Gruppen ab 20 Personen
kochen wir gerne auch schon früher).
Samstags und sonntags werfen wir von 12.00 bis
14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr den Herd
an. Zwischendurch gibt es Vesper sowie Kaffee und
Kuchen.

Hicks »
Apéritif des Monats:

„Schwäbischer Kir“
Apfelweincoktail mit
schwarzer Johannis-
beere von Jörg Geiger
aus Schlat



März

„Oma's Kochstil“ »

Im März kochen wir „retro“. Schwäbische Spezialitäten aus Oma's Küche werden aus der Schublade gekramt und erstrahlen in neuem Glanz! Und über Fasching, vom **28.2. bis 4.3.**, gibt es ganz traditionell auch **Kutteln mit Bratkartoffeln**.

Der „Hirsch- Gourmet-Burger“ des Monats »

... ein echt **schwäbischer Burger**, so wie Oma es gerne mag! Lassen Sie sich überraschen!

„Es klappern die Töpfe“...

... rund um den „Hirsch-Herd“! „All you can eat“ lautet das Motto unserer **1. Küchenparty in diesem Jahr am Faschings-Samstag, dem 2. März 2019**. Nutzen Sie die Zeit voll aus und seien Sie pünktlich um **18.30 Uhr** am Herd. 29,40 Euro kostet das Event und es ist jeden Cent wert!
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Brunch im „Hirsch“ »

Auch im März! Am **24.3. von 10.00 bis 14.00 Uhr** ist das **Riesen-Bufferet** für Sie aufgebaut.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Unsere Öffnungszeiten im März:

Montag bis Freitag ist unser Restaurant erst ab 17.00 Uhr geöffnet (außer am Rosenmontag, 4. März – da kochen wir auch mittags für Sie. Auch für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne früher).
Samstags und sonntags werfen wir von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr den Herd an. Zwischendurch gibt es Vesper sowie Kaffee und Kuchen.

Hicks »
Apéritif des Monats:

„Lillet Citrosé“ mit
Lillet Rosé, Zitronen-
limonade, Minze und
Zitrone gibt es gleich-
zeitig mit „Erscheinen“
unserer Spargelkarte



April

Wir stöbern noch in Oma's Kochbuch,... »

...um Sie zu kulinarisch zu verwöhnen, bis der Spargel in Baden sprießt. **Ab spätestens Mitte April**, auf jeden Fall rechtzeitig zu Ostern, gibt es wieder **badischen Spargel, Bärlauch und Spezialitäten vom Lossburger Wiesenlamm**.

Der „Hirsch- Gourmet-Burger“ im April »

mit **Lossburger Wiesenlamm** und Bärlauch –
verdächtig lecker!

„Es klappern die Töpfe“...

... rund um den „Hirsch-Herd“! „All you can eat“ lautet das Motto unserer **2. Küchenparty in diesem Jahr am Ostersonntag, dem 20. April 2019**. Nutzen Sie die Zeit voll aus und seien Sie pünktlich um **18.30 Uhr** am Herd. 29,40 Euro kostet das Event und es ist jeden Cent wert!
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Ostermontags- Brunch im „Hirsch“...

... von **10.00 bis 14.00 Uhr** – das **Langschläfer-Frühstück und Mittagessen** für alle Genießer.
Mehr Infos dazu finden Sie im Monat Januar.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Unser Tipp:

Wenn Sie abends sowie an Sonn- und Feiertagen bei uns genießen möchten, empfiehlt es sich, im Vorfeld einen Tisch zu reservieren!

Unsere Öffnungszeiten im April:

Montag bis Freitag ist unser Restaurant erst ab 17.00 Uhr geöffnet. Am Ostermontag, 22. April und für Gruppen ab 20 Personen werfen wir auch schon mittags den Herd an.
Samstags und sonntags kochen wir von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr für Sie. Zwischendurch gibt es Vesper sowie Kaffee und Kuchen.

Hicks » Apéritif des Monats:

„Lillet Citrosé“ mit Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Minze und Zitrone – weil er so gut ist – gleich zwei Monate am Stück!



Mai

Hicks » Apéritif des Monats:

Ab dem 13. Juni: „Bunter Hund Spritz“ Muskateller-Himbeer-Likör mit Rieslingsekt, Himbeeren und Mineralwasser. Bis dahin servieren wir Ihnen „Lillet Citrosé“.



Juni

Sonnenbrille auf die Nase... »

...und ab in den **HirschGarten**. Wenn Petrus uns wohlgesonnen ist, öffnen wir spätestens am **1. Mai** die Gartenpforten!

Neu im „HirschGarten“: »

After Work Happy Hour von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 16.30 bis 18.30 Uhr sparen Sie 50 Cent am Hefeweizen 0,5l und 90 Cent am „Aperol Spritz“ oder „Hugo“! Dazu gibt es während der Happy Hour noch 'was zu knabbern.

Gelb, grün, duftig... »

... **Spargel und Bärlauch** stehen auch weiterhin auf dem „Speiseplan“.

Der „Hirsch- Gourmet-Burger“ im Mai »

... mit **Gemüse und anderen vegetarischen Köstlichkeiten**.

Wir grillen im HirschGarten »

... am **Donnerstag, 30. Mai – Himmelfahrt** – ab 18.00 Uhr bieten wir wieder unser **Grillbuffet** an. Unser **Grill-Event** ist auch der passende Abschluss für die **Vatertags Wanderung!**

Endspurt... »

...die **Spargelzeit** nähert sich dem Ende – **noch bis 12. Juni** kochen wir das weiße Gemüse für Sie, dann war's das wieder für 2019!

Leichte Sommer- küche... »

... steht ab **13. Juni** auf dem Speiseplan. Von **feinen Salaten, über leichte Fisch- und Geflügelgerichte, Gemüse-Variationen sowie Leckereien vom Grill** ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei!

Der „Hirsch- Gourmet-Burger“»

... **diesen Monat** mit **Fisch aus der Region** – sommerlich leicht und saumäßig lecker!

After Work Happy Hour »

... von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 16.30 bis 18.30 Uhr sparen Sie 50 Cent am Export 0,4l und 90 Cent am „Bunter Hund Spritz“! Dazu gibt es während der Happy Hour noch 'was zu knabbern.

Wir grillen im „HirschGarten“ »

... sofern uns Petrus wohl gesonnen ist: am **Donnerstag, 27. Juni – ab 18.30 Uhr** bieten wir unser **Grillbuffet mit Salatteller, Fleisch, Fisch, Gemüse und Sättigungsbeilagen vom Grill und Dessert** zum Preis von 28,90 Euro pro Person an. Für Kinder gibt es Sonderpreise. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Unsere Öffnungszeiten im Mai:

Montag bis Donnerstag sind Restaurant und Biergarten ab 15.00 Uhr geöffnet. **Ausnahme: am Mittwoch, 1. Mai, und Himmelfahrt, Donnerstag 30. Mai kochen wir auch schon ab 12.00 Uhr für Sie.** Auch für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir von Montag bis Donnerstag gerne schon am Mittag.

Freitag bis Sonntag werfen wir von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr den Herd an. Zwischendurch gibt es Vesper, kleine warme Gerichte sowie Kaffee und Kuchen.

Unsere Öffnungszeiten im Juni:

Montag bis Donnerstag sind Restaurant und Biergarten erst ab 15.00 Uhr geöffnet (Ausnahme: Pfingstmontag, 10. Juni und Fronleichnam 30. Mai und für Gruppen ab 20 Personen kochen wir auch schon mittags!).

Freitag bis Sonntag werfen wir von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr den Herd an. Zwischendurch gibt es Vesper, kleine warme Gerichte sowie Kaffee und Kuchen.



Happy Birthday im Hirsch

Wenn Sie an Ihrem **Geburtstag** zu uns kommen, dann dürfen Sie den Wert Ihres Essens selbst auswürfeln! Sie zahlen bestimmt nie mehr, als Sie tatsächlich verzehrt haben. Aber wenn die Augen Ihrer Würfel einen geringeren Betrag anzeigen, dann zahlen Sie nur diesen. Verstanden? Wenn nicht, dann erklären wir Ihnen das sehr gerne vor Ort. Dieses Angebot gilt das ganze Jahr über.



Landgasthof Hotel Hirsch
Familie Rehfuß
72290 Lossburg im Schwarzwald
Telefon 0 74 46 - 950 50
hotel@hirsch-lossburg.de
www.hirsch-lossburg.de

Gestaltung: www.land-in-sicht.de
Bilder: Christoph Düpper, Freiburg,
© exclusive-design - stock.adobe.com



AKZENT
- HOTEL -

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg