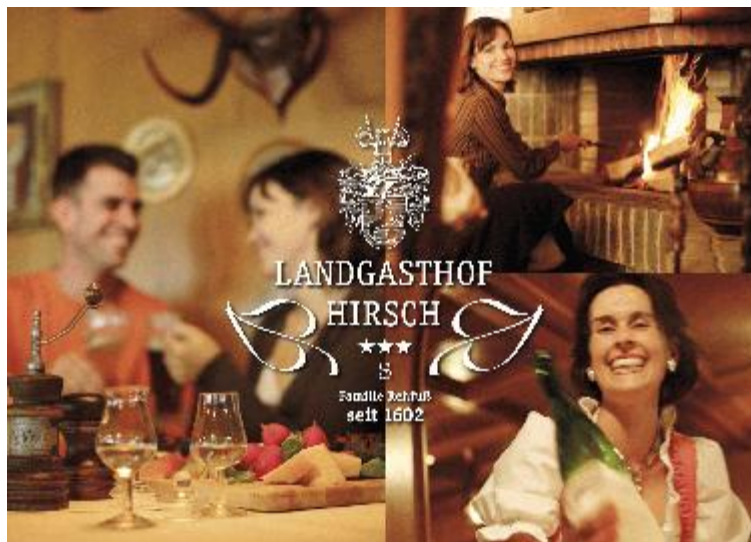


Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten



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 Februar 2020

Inhaltsverzeichnis

	Seite	02	Inhaltsverzeichnis
	Seite	03	Räume zum Feiern
	Seite	04	Unsere Aperitifempfehlung und leckere „Gaumenkitzler“ zum Aperitif
ab	Seite	05	Menü Brunch
	Seite	06-07	Menüvorschläge
	Seite	08	Auswahl von Suppen
	Seite	09	Auswahl an Vorspeisen + Vegi Gerichte
	Seite	10	Auswahl von Nachspeisen
	Seite	11	Kindermenüs
ab	Seite	12-13	Vorschläge für Buffets
	Seite	14	Fingerfood
	Rückseite		Preise für Zusatzleistungen

Alle Preise in Euro

Tippfehler und Irrtümer vorbehalten

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.) 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.

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:

Kir - Weißwein mit Johannisbeerlikör		4,30
Ein Glas Sekt von unserer Hausmarke		4,70
Ein Glas Sekt mit Likör		5,20
Prisecco alkoholfrei in versch. Variationen von Jörg Geiger, Schlatt		5,40
~ Apérol, Holunder, div. Fruchtliköre		
„Hugo“ - Spritziger Sekt mit Soda und Holunderblütensirup		5,90
Apérol - Sekt mit Apérol und einem Schuss Soda		5,90
„Bunter Hund“ – spritziger Apfelwein-Cocktail, wenig Alkohol		5,90
Martini bianco, trocken oder rot	5 cl	3,90
Sherry medium	5 cl	3,90
Sherry trocken	5 cl	3,90
Portwein rot	5 cl	4,10
Cynar	5 cl	4,30
Campari Soda	4 cl	4,90
Campari Orange	4 cl	5,20
Pernod	5 cl	4,90
Gin Tonic	4 cl	7,90
Wodka Lemon	4 cl	7,90
Hausmarke Baden Sekt, extra trocken (*)	0,75l	25,00
Champagner Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	92,00

(*) 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

dazu empfehlen wir Ihnen Fingerfood und Snacks
Eine Auswahl (Stückpreis ab € 2,90) finden Sie auf Seite 19

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



Brunch im Hirsch

Komplett entspannt feiern von 10:30 Uhr bis 14:30

Einmal Sonntags pro Monat zu festen Terminen
Von September bis Mai

Sonntags, Ab 50 Personen und unter der Woche ab 30 Personen organisieren wir gerne einen
Brunch an ihrem Wunschtermin

Und das alles gibt es für € 29,90 pro Person.

Großes Schlemmer-Frühstücksbuffet

Vorspeisen/Suppe

Tomate-Mozzarella, Melone mit Schwarzwälder Schinken, Räucherfischplatte,
Shrimpscocktail
verschiedene hausgemachte Terrinen,
hausgemachte Rindersülze, Fleischbällchen mit Dips,
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate, Krautsalat, Rettichsalat, Nudelsalat,
Straßburger Wurstsalat, Baguette
Apfel-Meerrettichsuppe

Hauptgerichte

Fischvariationen in feiner Rieslingsoße
Gänsekeulen und Maronen
Hirschragout aus heimischen Wäldern
Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Kartoffelgratin, handgeschabte Eierspätzle,
Mischgemüse, Rotkraut

Dessert

Waffeln mit Vanillesoße, Beerengrütze, Obstsalat, Apfel-Crumble, Pana cotta mit
Himbeersoße, Schokoladenmousse im Glas serviert
Gemischtes Eis



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



MENÜ I

Kraftbrühe Royale mit Eierstich € 5,80

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

€ 29,40

Heiße Schattenmorellen mit 2 Kugeln Haselnusseis und Sahne

€ 7,20

Gesamtpreis € 42,40

Menü mit nur 2 Medaillons € 40,40



MENÜ II

Kraftbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen € 5,90

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

€ 18,90

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 7,20

Gesamtpreis € 32,00



MENÜ III (Saisonal)

Kürbissuppe mit Kernöl

€ 7,20

Rehschnitzel an PreiselbeersöÙe mit Apfel-Rotkohl
und handgeschabten Spätzle € 23,90

Apfel Crumble

Serviert mit Vanilleeis und Sahne € 8,40

Gesamtpreis € 39,50

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

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



MENÜ IV:

Schwäbische Flädlesuppe € 5,80

"Loßburger Schlemmerteller"

verschiedene Steaks vom Kalb und Schwein (3 Stück) mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Gemüse vom Markt, handgeschabte Eierspätzle und Pommes frites € 20,40

2 Apfelkühle mit Vanilleeis € 6,80

Gesamtpreis € **33,00**

Menü mit nur 2 Stück Fleisch € 31,00



MENÜ V:

Carpaccio vom Rinderfilet an Blattsalat,
mit gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof 16,90

Gebratenes Lachsfilet

auf buntem Gemüse € 23,90

Schwarzwaldparfait mit glacierten Kirschen,
Kirschwasser und Schokosoße € 8,40

Gesamtpreis € **49,20**

Menü mit nur 1 Filet: € 47,20



MENÜ VI:

Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck und Kracherle € 7,40

Feine Kürbissuppe mit Kernöl € 7,20

Feinschmeckerteller:

Kalbssteak mit frischem Zwiebelmus, Schweinemedallion mit Kräuterbutter und Rehnüsschen
aus heimischen Wäldern mit Pfifferlingen, dazu verschiedene Gemüse der Saison,
handgeschabte Eierspätzle und Brandteigkartoffeln

€ 28,90

Marmoriertes Schokoladenmousse
auf Ragout von Waldbeeren € 8,40

Gesamtpreis € **51,90**



Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

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

AUSWAHL VON SUPPEN

Kraftbrühe Royale mit Eierstich	€ 5,80
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	€ 5,80
Kraftbrühe mit Fadennudeln	€ 5,80
Kraftbrühe mit Maultäschle	€ 5,80
Schwäbische Flädlesuppe	€ 5,80
Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Grieß- und Markklößchen	€ 5,80
Kraftbrühe mit Grieß- , Fleisch- und Markklößchen	€ 5,80
Kürbissuppe mit Kernöl	€ 7,20
Kräuterrahmsüpple mit Knoblauchcroutons	€ 7,20
* Apfel- Meerrettichsuppe und Apfelchips	€ 7,20
Klare Tomatensuppe mit Grießklösschen	€ 7,20
* Spargelsüppchen mit Spargeleinlage und gebeiztem Lachs	€ 7,90

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



AUSWAHL VON VORSPEISEN

Bunt gemischte Salate der Jahreszeit	6,20
Stapelei vom schwäbischen Kartoffel-Gurken-Salat, Maultäschle, Knusperspeck und braunen Bröseln	6,90
* Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck du Kracherle	7,40
Carpaccio vom Rinderfilet an Blattsalat, mit gehobeltem Bergkäse vom Schwenkenhof und hausgemachtem Pesto	16,90
Tatar von der Lachsforelle mit roh mariniertem Apfelp Carpaccio in Honig-Balsamicodressing, an Feldsalat	16,90

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

Weitere saisonale Vorspeisen empfehlen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Kürbisrahmnudeln mit Kürbiskernen	15,90
Kartoffel-Spinat-Roulade mit Rote-Bete Gemüse	15,90



VEGAN

Kartoffelrösti mit gebratenen Austernpilzen und Kirschtomaten	16,90
---	-------

AUSWAHL VON NACHSPEISEN

Hausgemachtes Apfelmus von unbehandelten Äpfeln aus Hirschwirtins Garten mit Vanilleeis und Sahne	5,20
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu Sahne	7,20
Obstsalat von frischen Früchten mit Sahne	7,40
3 Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	7,40
Apfel-Crumble serviert mit Vanilleeis und Sahne	7,90
* Gebrannte Vanillecreme (Crème brûlée) mit Beerenkompott	8,40
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Waldbeerenragout	8,40
Schwarzwaldparfait mit glacierten Kirschen, Kirschwasser und Schokosoße	8,40

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

FÜR DIE KLEINEN



KINDERMENÜ I:

Kleine Flädlesuppe € 3,90

Ein kleines Schnitzel mit Pommes frites
und frischem Gemüse, dazu Ketchup € 6,90

“Eisbiene”
Vanille- und Erdbeereiscreme mit Schokolinsen und Fächerwaffeln
- ein süßer Genuss - € 3,90

Gesamtpreis € **14,70**



KINDERMENÜ II:

Feines Gemüsecremesüpple € 3,90

Kleines Kalbsrahmsteak
mit handgeschabten Spätzle, Rahmsoupe und Salat € 8,20

Kinderbecher "Kunterbunt"
Zwei Kugeln Eiscreme, lustig und bunt garniert € 3,40

Gesamtpreis € **15,50**



SCHWÄBISCHES BÜFFET

ab € 39,00 pro Person; ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



Variationen von der Räucherforelle und von der Lachsforelle
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Roastbeef mit Remouladensoße
Sülze vom Schwarzwälder Weiderind
Wurstsalat mit Lyoner
Hackfleischbällchen mit diversen Soßen

Warme Speisen



Maultaschensüppchen
Geschnetzeltes vom Schwein in Kirschwasserssoße,
Kartoffelgratin,
Rostbraten in feiner Zwiebelsoße mit handgeschabten Spätzle
Gemüse vom Markt

Salate



Verschiedene Blattsalate und angemachte Salat

Desserts



Apfel Crumble mit Vanillesoße
Schwarzwälder Kirschcreme im Glas serviert
Schokoladenmousse im Glas serviert
Obstsalat mit Sahne

DAS "HIRSCH-SCHLEMMERBÜFFET"

ab € 44,00 pro Person, ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



Entengalantine mit Hagebuttensoße
Gebeizte Lachsforelle mit Kräutercremefraiche
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Käse vom Brett mit angemachtem Camembert
Gebratene Poularde vom Koberhof
Hackfleischplätzchen mit diversen Soßen
Mit Früchten garnierte Schweinemedailles

Warme Speisen



Frisches Cremesüppchen nach Jahreszeit
Rindergulasch mit Rotweingekocht
Ragout von Edelfischen mit Reis und Gemüse vom Markt

Salate



Blattsalat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Tomatensalat

Desserts



Gebrannte Vanillecreme
Schokoladenmousse weiß und braun mit Beerenkompott
Obstsalat

Fingerfoodvariationen

Aus der nachfolgenden Liste können Sie Ihr eigenes Fingerfood-Büffet nach Wunsch zusammenstellen. Sie nennen uns Ihre Lieblings-Snacks und die gewünschte Anzahl und wir bereiten alles wie gewünscht für Sie zu.

Bitte achten Sie lediglich darauf, dass die Mindestbestellmenge pro Snack bei 10 Stück liegt. Viel Spaß beim Aussuchen!

Fingerfood zum Preis von € 2,90 / Stück

- Spieß von Kirschtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Pfannkuchenpraline mit Lachs gefüllt
- Bruscetta
- Quiche
- Kaltschale von der Melone mit Portwein
- Knusperaubergine mit Joghurtdipp

Fingerfood zum Preis von € 3,60 / Stück

- Ziegenfrischkäse im Pumpernickelmantel mit Oliven
- Gefüllte Champignons auf dem Löffel serviert
- Birnen-Käse-Crostinis
- Zucchini mit Parmesancreme im Glas serviert
- Tomatenchutney mit Grillkäse und Pesto
- Schwarzwälder Schinkenspieß mit Olivenpesto
- Gebackener Sesamkäse mit Apfel-Gurkensalat
- Mini-Frühlingsröllchen mit Sweet Chilli Dipp
- Thunfisch mit Avocado
- Dreierlei im Glas serviert (Tomate, Avocado, Krabben)
- Diverse Canapés

Fingerfood zum Preis von € 3,90/Stück

- Roastbeefröllchen mit Meerrettich gefüllt
- Garnelenspieß
- Hähnchenstick mit Estragon-Parmesankruste
- Hähnchenhappen mit Gurkenrelish (auf dem Löffel serviert)
- Lachstatar mit Gewürzgurken und Dill (auf dem Löffel serviert)
- Kleiner Krabbencocktail
- Ziegenkäse auf Mangochutney
- Rauchforelle an Gurken-Meerrettichdip

PREISE FÜR ZUSATZLEISTUNGEN:

- **Tischdekoration**

- - bis 15 Personen € 15,00
 - ab 16-35 Personen € 20,00
 - ab 36 Personen € 25,00
- Blumengestecke nach Gärtnerabrechnung

- **Menükarten**

- pro Stück € 1,90

- **Kaffeegedeck bei mitgebrachtem Kuchen**

- pro Person € 3,00

- **Hausgemachte Kuchen**

- Käse-, Apfel-, Johannisbeere-, € 2,90 / Stück
- Rhabarber-, Pflaumenkuchen € 2,90 / Stück
- Heidelbeerkuchen € 3,30 / Stück

- **Hausgemachte Torten** (18 Stück)

- Schwarzwälder Kirschtorte € 3,60 / Stück

- **Mitternachtsimbiß**

- z. B. Süpple, Käseplatte, Canapés Preis nach Vereinbarung

- **Mitternachtszuschlag**

- ab 00.30 Uhr berechnen wir € 100,00 je anwesendem Mitarbeiter und pro angefangener Stunde.