

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 2019

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	<i>NEU: Fingerfood</i>
	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
Prisecco alkoholfrei in versch. Variationen von Jörg Geiger, Schlatt		5,20
Ein Glas Sekt mit Likör		5,20
~ 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



MENÜ I

Kraftbrühe Royale mit Eierstich € 5,80

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

€ 29,20

3 Kugeln Walnuss-Eis mit warmen Pflaumen und Sahne € 7,40

Gesamtpreis € **42,40**

Menü mit nur 2 Medaillons € 40,40



MENÜ II

Kraftbrühe mit Markklößchen € 5,80

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

€ 18,40

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

Gesamtpreis € **31,40**



MENÜ III

Kraftbrühe mit Grießnocken und Gemüsestreifen € 5,80

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

€ 20,40

Heiße Schattenmorellen mit zwei Kugeln Walnuss-Eis und Sahne € 7,20

Gesamtpreis € **33,40**



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 € 5,80

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

€ 22,90

2 Apfelkühle mit Vanillesoße,
Vanilleeis und Sahne € 6,80

Gesamtpreis € 35,50



MENÜ V (Saisonal)

Spargelsuppe mit einem Hauch von Curry,
dazu Bärlauch-Croûtons

€ 7,20

Steaks von der Pute vom Koberhof
auf Bärlauchnudeln € 21,90

Frische Erdbeeren mit Holunderblütensirup mariniert,
dazu Vanilleeis und Sahne € 7,60

Gesamtpreis € 36,70



MENÜ VI

Salat von rohem Spargel mit Kirschtomaten und Gemüse
dazu hausgebeizter Lachs € 16,90

2 Kalbssteaks in feiner Rahmsauce mit Gemüse und Spätzle

€ 21,40

Gebrannte Vanillecrème mit Beerenragout
€ 8,20

Gesamtpreis € 46,50

Menü mit nur 1 Kalbssteak € 44,50





MENÜ VII:

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 € 20,20

Schwarzwald-Eisbecher € 6,60

Gesamtpreis € **32,60**

Menü mit nur 2 Stück Fleisch € 30,60



MENÜ VIII:

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

Gebrautes Filet von der Lachsforelle
auf Spargel-Tomatenragout mit Kräuterflädle € 25,90

Pochierte Portwein Birne
mit Walnusseis und Sabayon € 8,20

Gesamtpreis € **51,00**

Menü mit nur 1 Filet: € 49,00



MENÜ IX:

Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen € 6,90

"Feinschmeckerteller"

Kalbssteak mit frischem Zwiebelmus, Schweinemedaille mit Kräuterbutter und Rehnüssen
aus heimischen Wäldern mit Pfifferlingen, dazu verschiedene Gemüse der Saison,
handgeschabte Eierspätzle und Brandteigkartoffeln € 28,90

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Ragout von Waldbeeren € 8,20

Gesamtpreis € **44,00**



Menüs in 4 Gängen



MENÜ X:

Blattsalat mit Hausdressing und gerösteten Pinienkernen € 7,40

Klare Tomatensuppe mit Grießklösschen € 8,20

Steak vom Lossburger Wiesenlamm auf gebratenem grünen
Spargel mit hausgemachten Kartoffelkrapfen

€ 27,90

Erdbeer-Rhabarber Parfait
mit hausgemachtem Gebäck € 8,20

Gesamtpreis € **51,70**



MENÜ XI:

Tatar von der Lachsforelle aus der Lohmühle auf roh marinierten Apfelscheiben
dazu Blattsalat mit Honig-Balsamiko-Dressing € 16,90

Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen € 6,90

Rehmedaillons in feiner Preiselbeersöße mit Apfel-Rotkohl und Spätzle

€ 24,30

Dessertvariation „Lossburger Allerlei“ € 9,90

Gesamtpreis € **58,00**



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 einen oder anderen Tipp zur Seite!

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

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 7

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
* Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen	€ 6,90
Kräuterrahmsüpple mit Knoblauchcroutons	€ 7,20
Karottensuppe mit Ingwer	€ 7,20
* Spargelsuppe mit einem Hauch von Curry, dazu Bärlauch-Croûtons ⁵	€ 7,20
Klare Tomatensuppe mit Grießklösschen	€ 7,20

** 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
Blattsalat mit Hausdressing ⁵ und gerösteten Pinienkernen	7,40
* Trilogie vom Spargel ~ Spargelsülze, roher Spargelsalat und Spargel-Espuma	15,90
Salat von rohem Spargel mit Kirschtomaten und Gemüse, dazu hausgebeizter Lachs	16,90
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

AUSWAHL VON WEITEREN HAUPTSPEISEN

2 Schweinemedallions mit feiner Calvadossoße und Apfelspalten serviert, dazu frisches Gemüse und Kartoffelkroketten	19,20
1 Putenmedaillon mit einem halben Pfirsich und Choronsoße überzogen und 1 Schweinelendchen mit Pfifferlingen serviert, dazu frisches Gemüse vom Markt und Brandteigkartoffeln	20,20
* Zartes Putenschnitzel vom Koberhof in der Kräuterbrotkruste auf Tomatennudeln serviert	21,90
* Rehschnitzel mit gebratenem Brokkoli, Süßkirschsoße, und handgeschabten Eierspätzle	24,30
* Steak vom Lossburger Wiesenlamm auf gebratenem grünen Spargel mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	27,90

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Nudeln mit Bärlauch-Pesto und gerösteten Pinienkernen	15,90
Spargelragout aus grünem und weißem Spargel mit Kirschtomaten und Kräuterflädle	16,90

VEGAN



Süßkartoffel Püree mit grünem Spargel und Paprikaragout	15,90
Kartoffelrösti mit gebratenen Austernpilzen und Kirschtomaten	16,90

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

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

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	7,20
3 Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	7,40
3 Kugeln Walnuss-Eis mit warmen Pflaumen und Sahne	7,40
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Waldbeerenragout	8,20
* Gebrannte Vanillecreme (Crème brûlée) mit Erdbeeren (saisonal)	8,20
Gebrannte Vanillecreme (Crème brûlée) mit Pflaumenkompott	8,20
* Erdbeer-Rhabarber Parfait mit hausgemachtem Gebäck	8,20
Pochierte Portwein Birne mit Walnusseis und Sabayon	8,20
"Loßburger Allerlei" - unsere Dessertvariation	9,90

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

FÜR DIE KLEINEN



KINDERMENÜ I:

Kleine Flädlesuppe € 3,00

"Bart Simpson"

Ein kleines Schnitzel mit Pommes frites
und frischem Gemüse, dazu Ketchup € 5,80

“Eisbiene”

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

Gesamtpreis € 11,30



KINDERMENÜ II:

Feines Gemüsecremesuppe € 3,00

“Mullewapp”

Kleines Kalbsrahmsteak
mit handgeschabten Spätzle, Rahmsoupe und Salat € 6,10

Kinderbecher "Kunterbunt"

Zwei Kugeln Eiscreme, lustig und bunt garniert € 2,20

Gesamtpreis € 11,30



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



Feine Kartoffelsuppe
Geschnetzeltes vom Schwein in Kirschwassersoße mit Pilzen und handgeschabten Eierspätzle
Gebratenes Forellenfilet auf Rahmsauerkraut mit geschwenkten Kartoffeln

Salate



Verschiedene Blattsalate und angemachte Salat

Desserts



Schwarzwaldcreme
Apfel-Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Obstsalat mit Sahne

FRANZÖSISCH - ELSÄSSISCHES BÜFFET

ab € 42,00 pro Person, ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



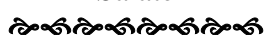
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Terrine von Zander und Riesengarnele
Garnierte Schweinemedallions
Galantine von der Babypute
Rosa gebratenes Roastbeef am Knochen
Gefüllte Schinkenröllchen
Gefüllte Eier
Rehterrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße
Kalte Kalbfleischpastete
Scheiben von der Pöckelzunge 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



Creme brulée
Weißes und braunes Schokoladenmousse
Vanilleeis
Obstsalat

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

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

DAS "HIRSCH-SCHLEMMERBÜFFET"

ab € 42,00 pro Person, ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



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

Warme Speisen



Frisches Pfifferlingrahmsüpple
Rahmgeschnitztes 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 € 39,00 pro Person, ab 30 Personen

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 Schweinemedallion
Gemüseterrine mit zweierlei Soßen
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Cocktailsoße
Frischkäse mit Trauben garniert
Gebratene Hähnenschlegel
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-Quarkterrine mit Fruchtsoße
Pochierte Birne an Weinschaum
Frischer Obstsalat

DAS „JÄGER- UND FISCHER-BÜFFET“

ab € 42,00 pro Person, ab 30 Personen

Kalte Speisen/Vorspeisen



Rehterrine mit Waldorfsalat
Hirschpastete 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

Landgasthof Hotel "Hirsch" - Hauptstraße 5 - 72290 Loßburg

Telefon 07446 95050 Fax 07446 950 555

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

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

- **Kaffeedeck 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 € 3,40 / 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.