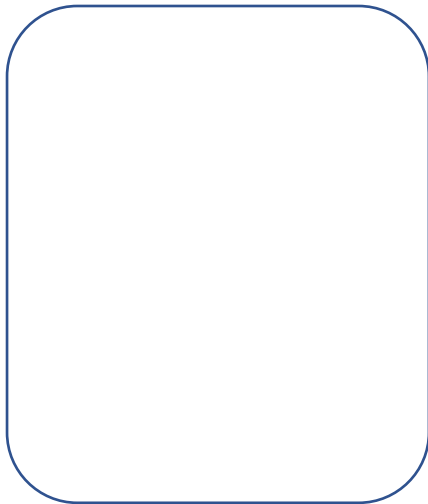




* Hubertus „by Heike“...und jetzt Sie:



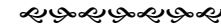
Landgasthof Hotel Hirsch
Evi Rehfuß
Hauptstraße 5, 72290 Lossburg
Telefon: 07446 95050
Email: hotel@hirsch-lossburg.de
www.hirsch-lossburg.de

Eis & Desserts

- 3010
Hausgemachtes **Schokomousse**
mit Beerenragout 8,40
- 261
Hausgemachtes **Waldbeeren-Parfait**
mit Früchten garniert 8,40
- 505 399
Eiskaffee- oder Eis-Schokolade 5,60
- 518
Nussknacker 5,90
Haselnuss, Vanille, Schokoeis
Nüsse, Sahne, Schokosoße
- 169
Coupe Coco 5,90
Vanille, Stracciatella, Schokoeis
Schoko-Soße und Sahne
- 339
Hirschbecher 6,60
Schoko-, Erdbeer-, Haselnuss- und
Vanilleeis * auf Früchten serviert,
garniert mit Schokosoße und Sahne
- 601
Schwarzwaldbecher 6,60
Vanille, Schoko, Erdbeereis
Sauerkirschen, Kirschwasser
Sahne, Eierlikör, Schokolade

Eiskugeln – schön ausgarniert

- 333
Vanille, Erdbeer, Schokoeis
Stracciatella, Haselnuss 1,70
- 334
Zitrone 1,90



Take Away

Alle Hauptgerichte während der
Öffnungszeiten „verfügbar“

Aktuelle Öffnungszeiten

Mo-Fr bei Gartenwetter ☼
12.00 Uhr – 22.00 Uhr
ansonsten ☂
12.00 Uhr – 14.00 Uhr und
17.00 Uhr – 22.00 Uhr

Samstag bei Gartenwetter ☼
15.00 Uhr – 22.00 Uhr
ansonsten ☂
17.00 Uhr – 22.00 Uhr

Sonntage bei Gartenwetter ☼
12.00 Uhr – 22.00 Uhr
ansonsten ☂
12.00 Uhr – 14.30 Uhr und
17.00 Uhr – 22.00 Uhr

warme Küche je nach Öffnungszeit
entweder 12:00 Uhr – 14:00 Uhr
und/oder (immer)
17:30 Uhr – 20:30 Uhr

Für größere Gruppen öffnen wir auch früher
(bitte anmelden). Aktuelle Öffnungszeiten
unter www.hirsch-lossburg.de

Speise- karte



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Salate und Suppe

350
Bunt gemischter **Salat** 6,20

376
Blattsalate in Frenchdressing
mit gerösteten Pinienkernen 6,20


347
Feine Pfifferlingrahmsuppe 7,40

456
Kleiner mediterraner Gemüsesalat
mit Paprika, Tomate, Gurke und
Apfel, in Balsamiko-Dressing,
dazu Crostini 9,20

592
Hirsch - Burger
Rinder- und Schweinehack im
Ciabatta Brötchen mit Zwiebeln,
Speck, Gurke, Farmerkartoffeln,
Krautsalat 16,90


360
Pfifferlinge natur mit Speck
und Bratkartoffeln 17,90
* 436 kleine Portion 15,90


Vegetarisch


387
Käsespätzle in Sahne 
mit Röstzwiebeln 12,40

439
Rahmpfifferlinge mit haus-
gemachten Semmelknödel 17,90
* 453 kleine Portion 15,90


Hirsch-Klassiker

231 
3 hausgemachte Maultaschen in der
Brühe serviert und mit Zwiebeln
geschmälzt, dazu Kartoffelsalat und
Kopfsalat 14,40


294 
Paniertes **Schnitzel** vom Schwein
mit Pommes frites 14,90
* 271 kleine Portion 12,90

324
Hausgemachte **Tafelspitzsülze**
mit Radieschen Vinaigrette 
und Bratkartoffeln 14,90
* 519 kleine Portion 12,90

3
Grünes Thai-Curry
mit Hähnchen, Gemüse, Ingwer
Kokosmilch, Curry und Reis 17,90
* 730 kleine Portion 15,90

388 
Hirschragout mit Rahmchampignons
hausgemachte Semmelknödel und
Preiselbeeren 19,40
* 588 kleine Portion 17,40

330
Fish & Chips
Paniertes Seelachsfilet mit
Pommes frites und hausgemachter
Remouladensoße 17,90
* 139 kleine Portion 15,90

729 
Gebratene **Forellenfilets**
auf Kartoffel-Lauchragout 24,90
* 463 kleine Portion 22,90

316
Zwiebelrostbraten mit
handgeschabten Eierspätzle 22,40

490
Schwäbisches Geheimnis
Steaks vom Rind und Schwein mit
Käsespätzle und Röstzwiebeln, dazu
frische Rahmpfifferlinge 21,90
* 203 kleine Portion 19,90


635 
Portion **Karotten**
als Beilage 3,50

731
Portion **Pfannen Gemüse**
als Beilage 4,50

Kinderkarte

896
Spätzle mit Rahmsoße 3,60

893
Fischstäbchen mit Pommes
Kartoffelsalat, Blattsalat,
Mayo und Ketchup 5,40

892 
Schweineschnitzele mit
Karotten, Pommes und
Ketchup 7,20


Vesper

219
Wurstsalat mit Brot 8,10



220
Straßburger Wurstsalat
mit Fleischwurst, Käse
und Brot 8,30

262
Toast Hawaii mit Schinken,
Ananas, Preiselbeeren, Käse
und Salatgarnitur 10,90

728
Mediterraner Gemüsesalat
mit Paprika, Tomate, Gurke und
Apfel, in Balsamiko-Dressing,
dazu Crostini 12,90

251 
Chefsalat – bunter Salat mit
Hähnchen und Baguette 15,40

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

 zubereitet mit Produkten der
Region – wir bringen unsere Heimat
– den Naturpark Nordschwarzwald –
auf den Teller! 

Unsere Schmeck-den Süden-
Lieferanten finden Sie über den QR
Code - oder Sie fragen unser
ServiceTeam nach dem Verzeichnis!!

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

Unsere „Schmeck den Süden“ - Lieferanten

- ☺ Hausmacher Wurst ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Lachsforelle und Forelle ~ Forellenzucht « Lohmühle », Ehlenbogen
- ☺ Ziegenkäse, Ziegenfleisch und Ziegenkäse ~ Schwarzwaldziegenhof, Fürnsal
- ☺ Schweinefleisch, Rindfleisch für Sülze und Wurst ~ Metzgerei Wiedmaier, Glatten und Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Pute und Hähnchen ~ Koberhof, Wittendorf
- ☺ Lamm ~ Schäfer Fehrenbacher, Lossburg
- ☺ Kartoffeln ~ von Früchte Christein - in B.-W. gepflanzt und geerntet
- ☺ Nudelteig ~ Hermann und Magda Hiller, Bondorf
- ☺ Mehl ~ Jägermühle, Dornstetten-Hallwangen
- ☺ Obst, Gemüse, Salat ~ je nach Jahreszeit vom Hofbauernhof Schömberg oder von der Insel Reichenau oder von Früchte Christein, Baiersbronn
- ☺ Schwarzwälder Schinken ~ Metzgerei Schmid, Lossburg
- ☺ Brot und Brötchen ~ vom Café Müller, Freudenstadt
- ☺ Äpfel und Zwetschgen ~ aus Hirschwirt's eigenem Obstgarten
- ☺ Wild ~ aus heimischen Wäldern
- ☺ Eier ~ Koberhof, Wittendorf

Guten Appetit!

Der Naturpark ist eine Genussregion. Die hervorragende Schwarzwälder Gastronomie macht ihn dazu. Der Schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die **Naturpark Wirte**. **„Schmeck den Schwarzwald“** ist unser Motto. Und das ist wörtlich gemeint: Es ist angelehnt an die landesweite Aktion **„Schmeck den Süden“**, bei der alle Naturparkwirte mit-machen. Wir stehen für **regionale Spezialitäten aus dem Schwarzwald**. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region. So unterstützen wir unsere Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Wir leisten damit einen aktiven Beitrag zur ihrer Erhaltung! Überzeugen Sie sich von der **Qualität unserer Schwarzwälder Küche**, lassen Sie sich von der **Frische** und dem **Geschmack** unserer regionalen Produkte verwöhnen - **Genießen Sie den Schwarzwald!**