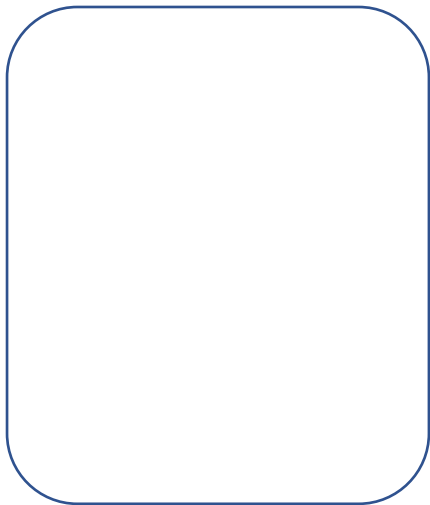




* Hubertus „by Heike“...und jetzt Sie:



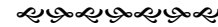
Landgasthof Hotel Hirsch
Evi Rehfuß
Hauptstraße 5, 72290 Lossburg
Telefon: 07446 95050
Email: hotel@hirsch-lossburg.de
www.hirsch-lossburg.de

Eis & Desserts

- 3010
Hausgemachtes **Schokomousse**
mit Beerenragout 8,40
- 476
Hausgemachte **Crème brûlée**
mit Kirschkompott 8,40
- 399
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“

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg



bedeutet:
Diese Gerichte werden mit
Produkten der Region, aus dem
Naturpark Nordschwarzwald,
zubereitet. Als Naturparkwirt
bringen wir unsere Heimat –gerne
und lecker – auf den Teller!

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

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

234
Feldsalat
in Balsamicodressing mit
Speck und Kracherle 7,60

372
Feine Kürbissuppe mit
gerösteten Kürbiskernen 7,40

3012
1 Paar Wildschwein-Bratwürste
mit Zwiebelsoße, Rotkraut
und Kartoffelstampf 24,90

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

Vegetarisch

387
Käsespätzle in Sahne
mit Röstzwiebeln 12,40

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

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

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

316
Zwiebelrostbraten mit
handgeschabten Eierspätzle 22,40

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

274
Rehmedaillons in
Preiselbeerrahmsoße mit
Apfelrotkraut und Spätzle 24,90
277 kleine Portion 22,90

269
Hirschsteaks an Wacholdersoße
mit Kürbisgemüse und
Brandteigkartoffeln 24,90
445 kleine Portion 22,90

635
Portion **Karotten** (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

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

Die Öffnungszeiten

Montag -Freitag
12.00 Uhr – 22.00 Uhr
Samstag *
15.00 Uhr – 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage
12.00 Uhr – 22.00 Uhr

Warme Küche

12:00 Uhr – 14:00 Uhr
und
17:30 Uhr – 20:30 Uhr

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