

Speisekarte

VORSPEISEN / KLEINE GERICHTE

Ragout fin vom heimischen Wild / Champignons / Kapern
mit Käse gratiniert / Toast

klein	9,90 EUR
groß	17,70 EUR

Gebackener Camembert / Ananas / Salat & Rohkost der Saison
Preiselbeeren / Toast

	7,70 EUR
--	----------

Kartoffelrösti / gebackene Spreewaldgurken / Salat & Rohkost der
Saison / Kräuterdip

	14,80 EUR
--	-----------

SALAT

Rohkost & Salat von Wald & Wiese

klein	9,90 EUR
groß	13,30 EUR

mit Feta Würfel

	+ 5,50 EUR
--	------------

mit gebratenen Garnelen

	+ 7,70 EUR
--	------------

mit Wildschinken

	+ 7,70 EUR
--	------------

SUPPE

Waldpilzcremesüppchen

klein	6,60 EUR
groß	12,40 EUR

klare Wildkraftbrühe nach Art des Hauses mit Einlage

klein	6,60 EUR
groß	12,40 EUR

HAUPTGERICHTE

*Bitte beachten Sie: Alle Hauptgerichte sind auch als Seniorenportion möglich. Wir ziehen
in diesem Fall 1,50 EUR pro Seniorenportion ab.*

Beilagenänderungen müssen wir mit 1,50 EUR berechnen.

Rumpsteak / hausgemachte Kroketten / Gemüsepüree /
Steaksoße / gemischter Beilagensalat

	26,90 EUR
--	-----------

Braumeisterschnitzel vom Schwein (gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Senf)
Pommes / Tomatenragout / gemischter Beilagensalat

	22,30 EUR
--	-----------

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ / Bratkartoffeln /
Champignonrahm / gemischter Beilagensalat

	21,20 EUR
--	-----------

geschmorte Ochsenbäckchen / Semmelknödel
Gemüse der Saison / Bratensoße

	23,40 EUR
--	-----------

gemischter Wildteller / Klöße oder Kartoffeln / Rotkohl
Wildsoße

	25,80 EUR
--	-----------

Wildgulasch / Klöße oder Kartoffeln / Rotkohl

	24,70 EUR
--	-----------

Speisekarte

Krosser Zander / Kartoffeln / Zitronensoße / Gemüse der Saison 24,10 EUR

Tagliatelle Tomate Mozzarella / Garnelen / Rucola
Rohkostkomposition 21,50 EUR

VEGETARISCH & VEGAN

Kartoffeltaschen mit Brokkoli - Frischkäsefüllung / Gemüse der Saison
Rohkostkomposition / Kräuterdip 19,90 EUR

Tagliatelle Tomate Mozzarella Basilikum / Rucola
Rohkostkomposition 18,90 EUR

Gebackener Tofu / Gemüse der Saison / Zitronensoße
Rohkostkomposition 17,90 EUR

DESSERT

Crème Brûlée mit Verbene & Zitrus / marinierte Beeren
Hausgemachtes Stracciatella Eis 6,90 EUR

„Gasthof Zum Hirsch Tohuwabohu“
(Dessert nach Lust & Laune der Küche) 6,90 EUR

Kinderkarte

Alle Kindergerichte servieren wir unseren jungen Gästen maximal bis zum 12. Lebensjahr.

NUDELN
mit Tomatensoße 8,30 EUR

KINDERSCHNITZEL oder FISCHSTÄBCHEN oder CHICKEN NUGGETS
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise 12,50 EUR

PORTION POMMES
mit Ketchup & Mayonnaise 7,60 EUR

KARTOFFELPUFFER
mit Apfelmus & Zimt-Zucker 8,30 EUR

Extra Portion Ketchup oder Mayonnaise 0,40 EUR

Räuberteller 0,00 EUR

Kaffee, Kuchen & mehr

FRISCH GEMAHLENER KAFFEE-GENUSS

Tasse Kaffee	2,80 EUR
Pott Kaffee	3,50 EUR
Kännchen Kaffee	3,90 EUR
Latte Macchiato	3,60 EUR
Cappuccino	3,60 EUR
Espresso	3,00 EUR
Espresso doppelt	4,00 EUR
Milchkaffee (Pott)	3,60 EUR

Tasse Trinkschokolade mit Sahne	3,00 EUR
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 EUR
Kännchen Tee (verschiedene Sorten)	2,80 EUR
Grog	4,00 EUR
Tee mit Rum	3,50 EUR
Glühwein	3,50 EUR
Punsch	3,50 EUR

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Irish Coffee	4,50 EUR
Holländischer Kaffee (Eierlikör und Sahne)	4,00 EUR
Baileys Coffee (Baileys und Sahne)	4,50 EUR
Kaffee Spezial (Amaretto und Sahne)	4,00 EUR
Russische Schokolade (Trinkschokolade, Rum und Sahne)	4,50 EUR

KUCHEN & MEHR

Tagesangebot an Kuchen	... EUR
------------------------	---------



Eiskarte

Schwarzwald Becher

3 Kugeln Haselnusseis mit gedünsteten Sauerkirschen,
Kirschsoße, Kirschwasser & Sahne

8,75 EUR

gemischter Eisbecher

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis, Obst & Sahne

6,95 EUR

Schokoeisbecher

3 Kugeln Schokoeis, Eierlikör & Sahne

7,45 EUR

Pfirsich Melba

3 Kugeln Vanilleeis, ½ Pfirsich, Himbeerpüree & Sahne

7,65 EUR

Eiskreme-Prestige

2 Kugeln Stracciatella und Vanilleeis, Obst & Sahne

7,25 EUR

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus & Sahne

7,45 EUR

Junioreisbecher

Fruchteis, Obst & Sahne

5,25 EUR

Eiskaffee

3,50 EUR

Eisschokolade

3,75 EUR

