



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast,
liebe Freunde unseres Hauses,

folgende Gerichte sind eine kleine Auswahl unseres Angebotes, welches wir je nach Jahreszeit und Marktangebot individuell für Sie zusammenstellen.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Wünsche einbringen sowie die Menüzusammenstellung ändern. Eine solche Änderung erfordert dann auch eine Neuberechnung des Preises.

Unser Cateringservice steht Ihnen gerne bei feierlichen Anlässen zu Hause oder in betrieblichen Räumen zur Verfügung.

Wir bitten Sie unbedingt einen Termin mit uns zu vereinbaren, um alle Details Ihrer Veranstaltung mit Ihnen zu besprechen. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ohne vorherigen Termin eine Besprechung nicht möglich ist.

Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Ihre Familie Heiner Eiss
und das Hirsch-Team



VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Bunter Blatt-Kräutersalat mit Orangenvinaigrette und gebratenen Pilzen | € 9,80 |
| Edelfischroulade auf Sepianudeln mit Safranschaum | € 13,80 |
| Kalbscarpaccio mit frittiertem Rucola und Kapernvinaigrette | € 14,00 |
| Mediterraner Vorspeisenteller mit Parmaschinken und Melone, Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, gefüllte Paprika mit Frischkäse und Ähnliches >>nach Wahl des Küchenchefs<< | € 16,00 |
| Gefüllte Zucchinitürmchen mit Couscous-Feta an Granatapfelspiegel | € 9,80 |

H

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Sauerrahm und Forellenkaviar | € 6,40 |
| Karottensuppe mit Ingwerchips | € 5,60 |
| Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange | € 6,10 |
| Basilikumschaumsuppe mit gefüllten Cherrytomaten | € 6,20 |
| Kalbskraftbrühe mit gefüllten Crêpes-Säckchen | € 6,50 |

H



HAUPTGÄNGE

| | |
|--|------------|
| Dreierlei Schweinefilet (natur, gefüllt und überbacken) mit Sherryrahmsauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln | € 27,00 |
| Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise Bohnenbündchen Kartoffelgratin | € 32,00 |
| Trilogie von Jakobsmuschel, Garnele und Seeteufel an Safranschaum saisonale Gemüseauswahl Wildreis | € 31,00 |
| Zartes Kalbsfilet mit zweierlei Sauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln | Tagespreis |

H

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Schwäbische Vanillecreme mit Beerenmark | € 7,00 |
| Pyramide von der Grand Marnier-Pannacotta mit Orangengrütze | € 7,90 |
| Exotischer Fruchtteller mit dreierlei Sorbet | € 11,60 |
| Dessertvariation „Hirsch“ | € 12,50 |

H



MENÜS

JUNGES GEMÜSE

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

— H —

Kalbsrücken am Stück gebraten
in Sherryrahmsauce
junges Gemüse
Dauphinekartoffeln

— H —

Joghurt-Pannacotta
mit Orangen-Chili-Konfit

€ 48,00

— H —

FEINSCHMECKER MENÜ

Seeteufelmedaillon
auf Rote Linsen Risotto

— H —

Steinpilzessenz
unter der Blätterteighaube

— H —

Rosa gebratene Entenbrust
mit Pfeffer-Balsamicosauce
junges Gemüse
Herzoginkartoffel

— H —

Weißes Kaffeemousse
mit Früchtearrangement

€ 58,00

— H —



HIRSCH-MENÜ

Geräuchertes Hirsch-Carpaccio
dazu Salate der Saison

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum-Quarkklößchen

Rinderfilet Wellington
mit Portweinsauce
Gemüsemosaik
Herzoginkartoffeln

Ananas-Kokos Crème Brûlée

€ 59,00

SCHWÄBISCHES MENÜ

Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Flädle und Klößchen

Bunte Salate der Saison

Tranchen von der Schweinelende
in Waldpilzsauce
Gemüse der Saison
handgeschabte Spätzle

Apfelkühle mit Rahmeis

€ 46,00



VEGETARISCHES MENÜ

Bunte Salatvariation
mit Sherrydressing

— H —

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum-Quark-Klößchen

— H —

Ragout von Waldpilzen
in Kräutersahne
Semmelpyramide
jahreszeitabhängig

Steinpilztortellini
in Salbeibutter mit Parmesan

— H —

Mousse au chocolat
an frischen Früchten

€ 44,00

— H —

FRANZÖSISCHES MENÜ

Entenlebergalantine an Schalotten-Mango-Chutney
mit kleinem Salatstrauß

— H —

Schaumsuppe von Petersilienwurzel
mit Lachsstreifen

— H —

Champagnersorbet

— H —

Lammrücken an Rosmarinjus
mit feinem Ratatouille
Kartoffelgratin

— H —

Gratinierter Ziegenkäse

— H —

Crêpe Suzette
mit Cremeeis

€ 72,00

— H —



Unsere kalt-warmen Buffets bieten wir für eine Feier ab 30 Personen an:

SCHWÄBISCHES BUFFET

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Vinaigrette
Melone mit Schwarzwälder Schinken
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
geräuchertes Schweinebäckle mit Linsensalat
Salate der Saison

— H —

Rieslingschaumsuppe
Schwäbische Festtagssuppe

— H —

Rinderfiletspitzen in rosa Pfeffer
Saiblingsfilet in Mandelbutter
Gefülltes Schweinefilet an Sherryrahmsauce

dazu reichen wir Ihnen:

Saisonale Gemüseauswahl
hausgemachte Spätzle
Schlosskartoffeln
Butternudeln

— H —

Schwäbische Vanillecreme mit Himbeermark
Großmutter's Schokoladenpudding
Apfelküchle mit Vanillesauce
Eisgugelhupf
Rote Grütze

€ 55,60

— H —



SPEZIALITÄTEN-BUFFET

Variation von Lachs und Forelle
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Auswahl von Terrinen und Pasteten
Rucolasalat mit Poulardenbrüstchen
Kirschtomaten und Pinienkernen
hausgemachte Antipasti
Vitello tonnato
Crevettencocktail
Buntes Salatbuffet

— H —

Klare Ochsenschwanzsuppe
Kresseschaumsuppe

— H —

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise
Schweinefilet nach Wellington Art mit Portweinjus
Roulade von Edelfischen mit Safransauce

dazu reichen wir Ihnen:

Saisonale Gemüseauswahl
handgeschabte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunter Reis

— H —

Mousse au chocolat weiß und braun
Millefeuille mit Beeren
Omlette Suprise
Früchteplatte
Tiramisu

€ 62,00 €

— H —



DEKORATION

Gerne bestellen wir Ihre Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen und Wünschen bei einem ansässigen Floristen.

Preis nach Absprache und Auswahl
Menükarten, Kerzen 1,50 €
Stuhlhussen pro Stück 7,50€



KUCHEN UND TORTEN

Sie können über uns Kuchen bestellen, welche dann von der Bäckerei Trölsch geliefert werden.



MITTERNACHTSIMBISS

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Mitternachtsimbiss für den kleinen Hunger danach zusammen.

Zum Beispiel ein Käsebrett
für 9,50 € pro Person



Wir weisen Sie darauf hin, dass eine Reduzierung der Personen- oder gedeckanzahl 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin erfolgen sollte. Andernfalls stellen wir Ihnen die Personenzahl wie bei Ihrer verbindlichen Reservierung in Rechnung.

Wir berechnen eine Nachtpauschale von 50,-€ ab 0:00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangener Stunde;

Unser Haus schließt um 2:00 Uhr.

