



## 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	€ 9,50
Hausgemachte Seeteufelravioli auf Hummerschaum mit Lauchstroh	€ 9,50
Kalbscarpaccio mit frittiertem Rucola und Kapernvinaigrette	€ 12,80
Vorspeisenteller „Hirsch“ mit Schinken und Melone, hausgebeiztem Lachs geräuchertem Forellenfilet, verschiedene Terrinen und Ähnliches >>nach Wahl der Küchenchefin<<	€ 13,30
Dreierlei Pralinen vom Thunfisch auf Kaiserschotensalat	€ 13,50

H

SUPPEN

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Sauerrahm und Forellenkaviar	€ 5,20
Kartoffelsuppe mit Pilzkrusten und Kerbel	€ 5,30
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	€ 5,70
Basilikumschaumsuppe mit gefüllten Cherrytomaten	€ 5,80
Kalbskraftbrühe mit gefüllten Crêpes-Säckchen	€ 5,70

H



## HAUPTGÄNGE

Dreierlei Schweinefilet (natur, gefüllt und überbacken) mit Sherryrahmsauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln	€ 22,80
Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce béarnaise Bohnenbündchen Kartoffelgratin	€ 26,10
Trilogie von Jakobsmuschel, Garnele und Seeteufel an Safranschaum saisonale Gemüseauswahl Camarguereis	€ 28,30
Zartes Kalbsfilet mit zweierlei Sauce saisonale Gemüseauswahl Williamskartoffeln	Tagespreis

H

## DESSERT

Schwäbische Vanillecreme mit Beerenmark	€ 6,10
Pyramide von der Grand Marnier-Pannacotta mit Orangengrütze	€ 7,60
Hausgemachter Fruchtsalat mariniert mit Grand Marnier und Vanilleeis	€ 9,30
Exotischer Fruchtteller mit dreierlei Sorbet	€ 10,30
Dessertvariation „Hirsch“	€ 11,00

H



## MENÜS

### JUNGES GEMÜSE

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

—H—

Kalbsrücken am Stück gebraten  
in Sherryrahmsauce  
junges Gemüse  
Dauphinekartoffeln

—H—

Joghurt-Pannacotta  
mit Orangen-Chili-Konfit

€ 42,30

—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

€ 49,90

—H—



HIRSCH-MENÜ

Schwäbische Trilogie  
Maultäschle mit Kartoffelsalat  
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle  
Schwarzwurstsalat

— H —

Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikum-Quarkklößchen

— H —

Rinderfilet Wellington  
mit Portweinsauce  
Gemüsemosaik  
Herzoginkartoffeln

— H —

Ananas-Kokos Crème Brûlée

€ 54,20

— H —

SCHWÄBISCHES MENÜ

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Maultäschle, Flädle und Klößchen

— H —

Tranchen von der Schweinelende  
in Waldpilzsauce  
Gemüse der Saison  
handgeschabte Spätzle

— H —

Apfelkühle mit Rahmeis

€ 34,80

— H —



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

€ 36,60

— 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 —

Gratiniertes Ziegenkäse

— H —

Crêpe Suzette  
mit Cremeeis

€ 60,50

— 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

€ 48,40

— 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

€ 56,10 €

— H —





## DEKORATION

Gerne bestellen wir Ihre Blumengestecke  
nach Ihren Vorstellungen und Wünschen  
bei der Gärtnerei Schopf.

Der Preis pro Gast beträgt 4,50 €



## 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 8,20 € pro Person



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

