



# Speisekarte

## Warme Küche

von 11.30 bis 14.00 und vom 17.30 bis 21.00

## Kleine Karte

von 14.00 bis 14.15 und vom 21.00 bis 21.30

## Öffnungszeiten

Täglich von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr  
Samstag und Sonntag Ruhetag

## Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service. Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen.

Ihre Gastgeberin, Elvira Knuth.

Landgasthof Hirschen | Rheintalstraße 13 | 79801 Hohentengen – Lienheim

Tel.: +49 (7742) 7635 oder 858 266

E-Mail: <mailto:info@hirschen-lienheim.de>

Online: <http://www.hirschen-lienheim.de>

## Apéritif-Appetitanreger

---

Monatsapero „Trauben Symphonie“ (4)	1 dl	€ 4,90
Campari oder Cynar mit Soda (4)	4 cl	€ 3,90
Campari oder Cynar mit Orange	4 cl	€ 5,50
Sherry medium dry / dry / Cream	5 cl	€ 3,80
!!! Neu !!! ImPORTant „Portwein“ Ruby von Weingut Keller in Erzingen	5 cl	€ 6,50
Martini weiß / rot	5 cl	€ 3,50
Pernod	4 cl	€ 3,50
Alkoholfreier Frucht Cocktail	1 dl	€ 4,50
Alkoholfreies San bitter	1 dl	€ 3,20
Aperol Spritz mit trockenem Sekt (4)	2 dl	€ 5,20
Kir (Cassis mit trockenem Riesling)	1 dl	€ 4,50
Kir Royal (Cassis mit Hausmarke)	1 dl	€ 4,80
Glas Sekt (Hausmarke)	1 dl	€ 4,50
Glas Prosecco	1 dl	€ 4,50

# Menüs

---

## Tagesmenü

“Sommerliche Salat Variation Hirschen” (A1 A3,A5,A8,A7,A10,2,3)

oder

Tagessuppe (A1 A3,A7)

€ 5,00

\*\*\*\*\*

Gebratene Putenschnitzel an Kräuterschaum mit Gemüse der Saison und Duftreis

€ 15,10

\*\*\*\*\*

Tagesdessert

oder

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne (A1,A3,A4,A7,4,3)

Tages-Menü € 19,90

## Menü der Woche:

### „Vitello Tonato“

Niedertemperatur gegarter Kalbstafelspitz an Thunfischsoße mit Kapern und Rucola (A1,A3,A7,1,2,4,5,6)

€ 10,20

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Morchelschaum, glacierten Karotten und hausgemachten Eierspätzle (A1, A3, A7,A9)

€ 31,50

\*\*\*\*\*

Espresso-Krokanteis mit Grand Manier marinierten Früchten (A1,A3,A5,A7,A8,4)

€ 7,20

Menüpreis € 45,90

## Fisch-Menü der Woche:

Rieslingschaumsuppe mit Lachseinlage und Rote Beetestroh (A1,A7,2,4,5)

€ 7,80

\*\*\*\*\*

Gebratenes Wolfbarschfilet an Champagnerschaum, Cocktailtomaten und Pfifferlingrisotto (A1,A2,A3,A4,A7,5)

€ 26,90

\*\*\*\*\*

Birnenstrudel auf karamelierten Äpfeln mit Mascaronemousse (A1,A3,A5,A7,A8,4)

€ 8,50

Menüpreis € 40,20

# A la Carte

---

## Vorspeisen:

Bunte Blattsalate der Saison (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2, 3)  
€ 5,00

Gemischte Salate der Saison (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 5,60

Eisbergsalat Schiffchen an Sauerrahmdressing mit Baconsegel und sautierten Pfifferlingen (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 9,50

Kürbiscremesuppe mit Ingwer pafümiert, Kernöl und Croutons (A2,A3,A7,1,5)  
€ 6,90

Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl-Zitrus-Vinaigrette, Salatbukett und gehobeltem Parmesan (A9, A10,1, 2, 4)  
€ 12,50

„Winzersalat“ Herbstliche Blattsalate mit sautieren Pilzen, Speck und Trauben (A5, A8,1, 2, 3)  
€ 9,90

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum Pesto und Rucola (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2, 3)  
€ 8,50

## Suppen:

Kraftbrühe mit Flädleeinlage und Gemüsewürfeln (A1, A3, A5, A7, A9)  
€ 4,80

Tagessuppe (A1 A3,A7)  
€ 5,00

## Hauptgerichte:

---

### Fleischlose Gerichte und hausgemachte Pastagerichte:

„Gemüseteller Hirschen mit einer Beilage ihrer Wahl“ (A3, A7, A8, A9)  
€ 14,80

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rahmpfifferlingen (A1, A7, A3)  
€ 13,50

Hausgemachte Pasta mit Gemüsestreifen an feinem Basilikumschaum mit gegrilltem Lachsfilet (A1, A4, A3, A7)  
€ 19,50

Garnelen mit Knoblauch und Chili rassig gebraten, serviert mit Blattspinat und  
hausgemachter Pasta (A1,A2,A3, A7,A8,A9,5)  
€ 26,50

Geflügelstreifen in feiner Currysoße mit hausgemachter Pasta (A1,A3, A7, A8, A9,6)  
€ 15,90

## Klassiker:

---

Egli- und Zanderfilets in Mandelbutter gebraten mit jungen Kartoffeln und Gemüse (A1, A3, A4, A7, A8)

€ 21,50

Cordon bleu vom Schwein mit Bergkäse und gekochtem Schinken gefüllt, Gemüsebukett und Pommes frites (A1, A3, A7, 1, 5)

€ 14,90

Schweinfiletmedaillons im Speckmantel mit Rahmpfifferlingen und hausgemachten Spätzle (A1, A3, A7, 1,4)

€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse vom Markt, Preiselbeeren und Pommes frites (A1, A3, A7, A10)

€ 19,90

Bunter Salatteller mit Knoblauchdip und geröstetem Brot (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2, 3)  
wahlweise mit

gebratene Poulardenbrust € 15,50

rosa gebratenes Rinderfilet € 25,50

## Desserts

1 Kugel Eis € 1,50      1 Portion Sahne (A7) € 1,00

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Haselnuss (A5+8), Joghurt, Zitronensorbet, Pistazieneis(A8), Latte Macchiato Eis (A7, 4)

Eiskaffee mit Amaretto und Sahne, Alkohol (A1, A7,4)

€ 4,90

„Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

€ 7,50

„Bananensplit“ Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensoße, Sahne und Mandeln(A1, A7, 4)

€ 6,50

„Nussknacker“ Walnuss- und Haselnusseis mit Eierlikör und Sahne (Alkohol, A1, A5, A7, A8, 4)

€ 6,60

„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,

Kirschwasser, Sahne, (Alkohol A1, A7, 4)

€ 6,80

„Apfelküchle“ mit Nuss-Eis und Sahne (A1, A3, A5, A7, A8, 4)

€ 6,80

„Zitronensorbet“ mit Wodka oder Sekt (Alkohol, 4)

€ 5,50

Kleiner Käseteller (Weich- und Hartkäse) 3 Sorten mit Nüssen und Kümmel

mit 5 cl ImPORTant „Weingut Keller“ (4,Alkohol,5,A5)

€ 17,00

ohne 5 cl ImPORTant „Weingut Keller“ (4,5,A5)

€ 10,50

Tages-Dessert (siehe Hauptkarte)

Monats-Dessert (siehe Hauptkarte)

## Dessertweine

2013er Grauburgunder Auslese, 0,75 l Weingut Engelhof, Hohentengen, Baden-Bodensee

Glas mit 0,1l € 4,90

Portwein“ imPORTant Ruby Weingut Keller in Erzingen, Klettgau

Glas mit 5 cl € 6,50



# Kinderkarte

---

Apéro: € 2,50

**Cocktail Asterix**: Orangensaft, Wasser, Sprite und Grenadine Fruchtspiess

**Cocktail Obelix**: Cola, Johannisbeersaft, Wasser Fruchtspiess

## Vorspeisen:

Karottensalat € 2,50

Gemischter Salat € 3,50

Flädlesuppe € 3,00

## Hauptspeisen:

Paniertes Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites und Ketchup € 6,40

Rahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle oder Nudeln € 6,40

Nudeln / Spaghetti mit Tomatensosse € 3,50

Pommes frites mit Ketchup € 3,50

Kinderportion eines Hauptganges von der aktuellen Karte € 10,00

## Dessert:

1 Kugel Eis € 1,20

2 Kugeln Eis € 2,40

Coupe Dänemark (2 Kugeln Vanilleeis, heisse Schokoladensosse, Sahne)  
€ 3,50

Bananensplit (Vanilleeis, Schokoladeneis, Bananen, Sahne)  
€ 3,80

## Kleine Karte (vom 14.00 bis 14.15 und vom 21.00 bis 21.30 Uhr)

Bunte Blattsalate der Saison (A1, A3, A7, A10, 2, 3)	€ 5,00
Gemischte Salate der Saison (A1, A3, A7, A10, 2, 3)	€ 5,60
Wurstsalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	€ 8,50
Wurstsalat mit Käse garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	€ 9,50
Käsesalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	€ 9,80
Schweinerückensteak und Kräuterbutter und Brot	€ 9,50
Rinderfilet mit Kräuterbutter und Brot	€ 25,50
Hausgemachte Pasta mit Hackfleischsoße und geriebenem Käse	€ 9,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse (A1, A3, A7)	€ 14,50
„Hirschen Sandwich“	
Baguette oder Brötchen belegt nach ihrer Wahl, Garnitur (A1, A7, A3, 1, 5)	€ 5,90

### Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A3 Eier und Eierzeugnisse

A4 Fisch und Fischerzeugnisse

A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

A6 Soja und Sojaerzeugnisse

A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz)

A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

A10 Senf und Senferzeugnisse

A11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0

2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen) 3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc.

4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats

5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)

6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)

7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)