

## Öffnungszeiten über den Jahreswechseln

**27. bis 29.12 : 11h bis 22h geöffnet**

30. / 31.12 + 01.01 : Geschlossen

**02. - 05.01: 11h bis 22h geöffnet**

**Samstag 6. Januar, Heilige Drei Könige: 11 h bis 22h geöffnet**

**Bitte denken Sie an eine rechtzeitige Reservation, wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



# 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 „Christmas Dream“ (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

---

## Menü 1

Winterliches Salatbukett an Walnußdressing mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust und Äpfeln (A1 A3,A5,A8,A7,A10,2,3)  
€ 12,50

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Sternen und Gemüsewürfel  
€ 5,90

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet rosa gebraten an einer Morchel-Cognac-Soße, Zapfenkroketten und buntem Wintergemüse  
€ 32,50

\*\*\*\*\*

Lebkuchen-Eisgugelhupf mit Glühweinkirschen  
€ 9,50

Menüpreis € 55,00

## Menü 2

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

€ 8,90

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Wirsing-Suppe mit Rauchlachsstreifen

€ 8,80

\*\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons an einer Soße mit Aromen von Lebkuchengewürzen, hausgemachten Spätzle und karamellisierten Maronen, dazu servieren wir Wintergemüse

€ 19,90

\*\*\*\*\*

Pflaumentiramisu mit Nuß- Eis

€ 8,90

Menüpreis € 43,30

## Menü 3

Bunte Blattsalate mit Granatapfelkernen an feinem Dressing und Tranchen von der Hirschterrine  
mit Sauce Cumberland [A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3]

€ 11,90

\*\*\*\*\*

Maronencremesuppe mit Preiselbeerschaum

€ 8,90

\*\*\*\*\*

Geschmorte Keule von der Weihnachtsgans an Bratenjus mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß  
€ 21,50

\*\*\*\*\*

Karamelköpfe mit frischem Fruchtsalat

€ 8,70

Menüpreis € 48,50

# 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)  
€ 5,90

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 8,90

Bunte Wintersalate mit einer Variation von gebeiztem Lachs und Lachstatar, Toast-Sterne  
€ 13,50

Winterliches Salatbukett an Walnußdressing mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust und Äpfeln (A1 A3,A5,A8,A7,A10,2,3)  
€ 12,50

Bunte Blattsalate mit Granatapfelkernen an feinem Dressing und Tranchen von der Hirschterrine  
mit Sauce Cumberland (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 11,90

## Suppen:

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Sternen und Gemüsewürfeln (A1, A3, A5, A7, A9)  
€ 5,90

Maronencremesuppe mit Preiselbeerschaum  
€ 8,90

Kartoffel-Wirsing-Suppe mit Rauchlachsstreifen  
€ 8,80

## Hauptgerichte:

---

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

€ 22,50

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

€ 15,90

Rosa gebratenes Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit winterlichem Gemüse und Kartoffelkroketten (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)

€ 34,50

Hausgemachtes Wildgulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren, Kohlgemüse und Eierspätzle (2, A9, A10)

€ 21,90

Geschmorte Keule von der Weihnachtsgans an Bratenjus mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

€ 21,50

Kalbsfilet rosa gebraten an einer Morchel-Cognac-Soße, Zapfenkroketten und buntem Wintergemüse

€ 32,50

Schweinefiletmedaillons an Lebkuchensoße mit hausgemachten Spätzle und karamellisierten Maronen, Wintergemüse

€ 19,90

Hausgemachte Pasta an Waldpilzsauce und winterlichem Gemüsestrauß

€ 18,90



## 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)

„Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne  
€ 7,50

„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,  
Kirschwasser, Sahne, (Alkohol A1, A7, 4)  
€ 7,80

„Apfelküchle“ mit Nuss-Eis und Sahne (A1, A3, A5, A7, A8, 4)  
€ 7,50

„Zitronensorbet“ mit Wodka oder Sekt (Alkohol, 4)  
€ 5,90

Lebkuchen-Eisgugelhupf mit Glühweinkirschen  
€ 9,50

Karamelköpfe mit frischem Fruchtsalat  
€ 8,70

Pflaumentiramisu mit Nuß- Eis  
€ 8,90

---

## 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

## 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 hergestellt 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.)