



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 „Konfetti Cocktail“ (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

Tageskarte vom 13. Februar 2018

Tagesmenü

“Blattsalat Variation Hirschen” mit Kräuterfrischkäse-Pfannkuchen (A1 A3,A5,A8,A7,A10,2,3)

oder

Tagessuppe (A1 A3,A7)

€ 5,90

Gebratenes Lammkotelett an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse (A1 A3, A7)

€ 17,90

Tages-Menü Preis € 19,50

Heute AKTUELL

Filetspitzen vom Rind an Estragonsenfsoße mit Gemüse und Kroketten (A1,A4,A3, A7,2)

€ 18,20

Tasse Kaffee oder Espresso mit einer Grappacreme

€ 3,60

Tagesdessert:

Mascaronemousse mit Cassisorbet und Früchten (A1,A5,A7+8,2)

€ 5,00

Unsere Digestif Empfehlung 2 cl „Himbeerla 34% vol.“ von der Feinbrennerei Prinz

€ 3,50

Unsere Menü's

Menü 1:

Hausgemachte Schneckenravioli in feiner Kräuter-Weißweinsauce (A1,A3,A8,A10,2,4,5)

€ 12,60

Rosa gebratene Kalbsleberscheiben mit Äpfeln und Zwiebeln und feinem Rotweinjus
dazu servieren wir Kartoffelpüree und Marktgemüse (A1, A3, A7,A9)

€ 21,50

Geschmelzte hausgemachte Joghurt Apfel-Ravioli mit Mascarponecreme (A1,A3,A7,4)

€ 8,90

Menüpreis € 41,00

Menü 2:

Avocado-Mousse mit rassig gebratener Riesengarnele und Mangofächer (A1,A2,A3,A4,A7,5)

€ 12,50

Gedämpftes Bach-Saiblingsfilet an Wasabischaumsoße mit Bouillongemüse und Kartoffeln, Preiselbeeren (A1,A2,A3,A4,A7,5)

€ 24,90

Tiramisu (A1,A3,A5,4)

€ 8,50

Menüpreis € 42,90

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)
€ 6,50

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

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

„Duett von Heringsfilets“ Sherryheringsfilet mit Zwiebeln, Heringsfilets in Sahne Apfel-Zwiebel soße mit Kartoffeln (A1,A5,A7, A8,1, 2, 3,5)
€ 14,90

Miesmuscheln an gebundenen Gemüsesud, Stangenweißbrot (A1, A2, A3, A4, A7, A10, 2, 3)
€ 9,90

Suppen:

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

Parmesan Schaumsuppe mit Hippe (A1,A7, A8, 5)
€ 6,50

Tagessuppe (siehe Tageskarte)
€ 5,90

Pasta - Nudeln und Fleischlose-Gerichte:

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

€ 14,90

Hausgemachte Pasta mit tomatisierter Gemüse Bolognese und einem Zucchini schnitzel im Parmesan-Ei-Mantel (A3, A7, A8, A9)

€ 12,90

Schweinefilet auf bunter Penne an feiner Roquefortsoße mit Walnüssen und kleinem Gemüsebukett serviert (A1, A3, A7, 1,4)

€ 17,90

„Spaghetti Carbonara-Art“ Spaghetti mit gekochtem Schinken in Parmesan-Sahnesoße, geriebener Parmesan (A1, A3, A7, A10, 5)

€ 9,90

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

€ 15,90

Bandnudeln an Chilirahm mit Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet (A1, A7, A3)

€ 26,50

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

€ 26,50

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)
€ 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse vom Markt, Preiselbeeren und Pommes frites (A1, A3, A7, A10)
€ 19,90

Hausgemachtes Kalbsgulasch an Rotweinjus mit Rotkohl und Kartoffelpüree (A1, A3, A5, A8, A7,1,5)
€ 18,90

Simmentaler Rinderfilet rosa gebraten auf sautierten Pilzen, Morchel-Cognacsoße Pfannengemüse und Zapfenkroketten (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)
€ 34,80

„**Filetteller Hirschen**“ Filetplätzchen von Kalb, Schwein und Rind unter der Pistazienhaube an feiner Cognac-Morchelsoße mit Spätzle und buntem Gemüse vom Markt (A1, A3, A5, A7, 2,4, 6)
€ 38,50

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)

€ 5,90

„Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

€ 7,50

„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

Karamel Köpfler mit Rahm / mit frischen Früchten

€ 5,90 / € 7,90

„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

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)	€ 6,50
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	€ 28,50
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 (inkl. 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.)