



## Zusätzliche Öffnungstage

**Gerne freuen wir uns über ihre Reservation an folgenden Tagen:**

### Im Mai 2018

Pfingstsonntag 20.Mai (mittags)

Sonntag 27. Mai (mittags)

### Im Juni 2018

Sonntag 3. Juni (mittags)

**wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

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>



# 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 „Mai Flirt“ (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 16. Mai 2018

### Tagesmenü

Orangen Chicoree Salat mit Apfel-Curry-Chutney (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Zucchini-Tomatencremesuppe mit Speckspieß (A1 A3,A7)

€ 5,90

\*\*\*\*\*

Kalbshackbraten an Morchelrahmsoße mit Gemüse vom Markt und Zapfenkroketten (A1, A3, A7,1,5)

€ 15,50

**Tages-Menü Preis € 19,50**

### Heute AKTUELL

Filetspitzen vom Kalb an Estragon-Senf-Sauce mit Gemüse und Eierspätzle (A1,A3, A4 A7 A8)

€ 21,50

Tasse Kaffee oder Espresso dazu servieren wir einen Windbeutel mit Kirschwassercreme

€ 4,00

### Tagesdessert:

Bananensplit (A1,A3,A7+A12)

€ 5,90

Unsere Digestif Empfehlung 2 cl „Flüssiges Pralinen“ (18 % vol.)

€ 3,50

### Unsere Weissweinnempfehlung für Spargelgerichte:

Rivaner- Riesling, trocken „ALDE GOTT“, Baden **0,2l** 3,80 € **0,5l** 9,50 €

### Rotweinnempfehlung:

15er AALTO Ribera del Duero, 100% Tinto Fino, Spanien 0,75l Flasche 49,50 €

## Unsere Menü's

---

### Menü 1:

Frühlingsalatstrauß im Gurkenmantel mit verlorenem Ei und gebratenem Spargel (A1,A3,A10,2)

€ 9,60

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit Aromen von Zimtblüte und Bergpfeffer, an Morchelrahmsoße mit Spargelfrikassee und Spinat-Käseknödel (A1, A3, A7,A9)

€ 28,40

\*\*\*\*\*

Lavendel-Panna Cotta an Ananassüppchen und hausgemachtem Kokoseis (A1,A3,A7,4)

€ 8,10

Menüpreis € 43,10

### Menü 2:

Spargel-Bärlauchcremesuppe mit rassig gebratenem Garnelenspieß (A1,A2,A4,A7,1, 2, 3,5)

€ 7,20

\*\*\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Goldbrassenfilet auf lila Karotten mit Bärlauch-Hollandaise und jungen Kartoffeln (A1,A3,A4,A7,A10)

€ 24,50

\*\*\*\*\*

Gestrudelte Erdbeeren Frischkäsemousse und Erdbeersorbet (A1,A3,A7,4)

€ 7,90

Menüpreis € 37,10

# 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 Baconsegel und sautierten Waldpilzen (A1, A3, A4, A7, A8, A9, A10, A12)  
€ 9,50

Salatvariation mit Lachscremenocken auf Vollkorn-Chips (A1, A3, A4, A7, A10, 2, 3)  
€ 9,80

Salat von Spargel und Melone an Bärlauchdressing und Wachtelspiegelei (A1, A3, A4, A7, A8, A9, A10, A12)  
10,80

## 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 Zucchinischnitzel im Parmesan-Ei-Mantel (A3, A7, A8, A9)  
€ 12,90

Hausgemachte Pasta mit Lammstroganoff (A1, A3, A7, 1,5)  
€ 19,80

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

„Spaghetti mit Lachs“ Spaghetti mit Tranchen vom Lachsfilet an ChampagnersahnesöÙle, Blattspinat (A1, A3,A4, A7)  
€ 18,50

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

Schweinefilet im Speckmantel an geschäumter Pfeffersoße mit Gemüse vom Markt dazu servieren wir Kartoffelgratin (A1, A3, A7, 1,4)

€ 18,70

Rinderfiletspitzen rosa gebraten nach „Stroganoff Art“ mit Gemüsebukett und hausgemachten Eierspätzle (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)

€ 22,80

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

€ 34,80

**Portion badischer Stangenspargel** an Sauce Hollandaise mit jungen Kartoffeln oder Krazete (A1,A3,A7)

€ 21,90

### **Wahlweise zusätzlich :**

- mit gekochtem oder rohem Schinken (1,5) € 6,50
- Schweinefilet-Plätzchen im Speckmantel auf Soßenspiegel (A1,1,5) € 11,50
- Kalbsfilet an Morchel-Cognac-Soße (A1) € 19,90



## Desserts

1 Kugel Eis € 1,60      1 Portion Sahne (A7) € 1,10  
Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Haselnuss (A5+8), Joghurt, Zitronensorbet

**Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis** (fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten)

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
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.)