



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 „Orange Kiss“ (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 07. August 2018

Tagesmenü

Bunte Sommersalat mit Früchten (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Zweierlei Gemüsecremesuppe (A1 A3,A7)

€ 5,90

Tranchen vom Krustenbraten an Kümmel-Biersauce mit frischem Marktgemüse und Semmelknödel (A1, A3, A7,1,5)

€ 15,20

Tagesmenü-Preis € 19,90

Heute AKTUELL

Gebratenes Doradenfilet an Basilikum-Zitronenschaum auf Blattspinat mit hausgemachten Nudeln (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)

€ 22,60

Tasse Kaffee oder Espresso dazu servieren wir ein mit Zitrone Parfümiertes Mousse au Chocolat

€ 4,00

Tagesdessert

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas

€ 5,80

Unsere Digestif Empfehlung

2 cl „Baileys Almond“ (13 % vol.)

€ 3,50

Unsere Menü`s

Menü 1:

Rote Beeteschaumsuppe mit Sweet-Chiligarnelenspieß (A2,A4,A7,A9,3)

€ 7,10

Rosa gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Thymianjus unter der Olivenparmesankruste
mit hausgemachtem Pfifferlingsrisotto (A3, A5,A7, A8, A9)

€ 29,50

Limetten Crème-Brûlée mit Pfirsichsalat (A1,A3,A7,A8,A10)

€ 7,20

Menüpreis € 40,80

Menü 2:

Garnelencocktail im Glas mit Mango und Estragon (A2,A4,A7,A10)

€ 8,60

Pochierte Zander-Lachsroulade an Zitronenkräuterschaum mit Blattspinat und hausgemachten Rote Beetenudeln (A1,A3,A4,A5,A7,A8,A9)

€ 23,60

Lauwarmer Schokostrudel mit Himbeersorbet (A7,A12)

€ 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

Rindercarpaccio an Zitronenöl mit Rucolanest und Parmesansplitter
€ 12,50

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto, Rucola und Balsamicovinaigrette (A7,A10,1)
€ 8,50

Lachstatar mit sautierten Pfifferlingen und Ruccola (A3,A7,A8,A9,A10,A12)
€ 12,80

Suppen:

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

Pfifferlingcremesuppe (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 Gnocchi mit einem Ragout von Pfifferlingen und Steinpilzen und mediterranem Gemüse (A1,A2,A3,A4,A5,A7,A8,A9)

€ 15,20

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:

Hausgemachter Semmelknödel mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Rahm (A1, A3, A7, 1,4)

€ 14,90

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)

€ 26,50

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

€ 29,80

Fitnessteller „Hirschen“ (A3,A7,A8,A9,A10,2)

€ 15,50

Salatteller „Neptun“ (A1,A2,A3,A4,A7,A9,A10,2)

€ 17,50

Desserts

1 Kugel Eis € 1,60 1 Portion Sahne (A7) € 1,10

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Haselnuss (A5+8), Joghurt, Zitronensorbet, Walnuss

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

„Apfelkühle“ 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 / Sekt (Alkohol, 4)

€ 5,90 / € 5,50

Dessert-Variation „Hirschen“

€ 8,90

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, Pommes 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 Glutenthaltiges 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.)