

Zusätzliche Öffnungstage

Gerne freuen wir uns über ihre Reservation an folgenden Tagen:

!!NEU!!

Ab 01. September haben wir jeden 1. Samstag im Monat ab 17:00 Uhr geöffnet

Samstag 01. September

Samstag 06. Oktober

Samstag 03. November

Samstag 01. Dezember

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 „Goldener Oktober“ (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 09. Oktober 2018

Tagesmenü

Herbstliche Blattsalate mit Kürbis und Kernen (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Pfifferlingscremesuppe mit Selleriestroh (A1 A3,A7)

€ 5,90

Tomatisierte Kutteln an Herbstgemüse und Kartoffelpüree (A1, A3, A5 A7,1,5)

€ 14,20

Tagesmenü-Preis € 19,90

Heute AKTUELL

Gebratene Poulardenbrust an Thymianjus auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)

€ 22,80

Tasse Kaffee oder Espresso mit einem kleinen Pflaumentiramisu

€ 4,00

Tagesdessert

Karamellcreme mit Pflaumensorbet und Früchten

€ 5,80

Unsere Digestif Empfehlung

2 cl „Baileys Almond“ (13 % vol.)

€ 3,50

Unsere Menü's

Menü 1:

Feldsalat an Balsamicodressing mit Hirschterrine und süß-saurem Kürbis (A1,A3,A8,A10,2,4,5)

€ 11,50

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne, Maronen und sautierten Pilzen an Wildrahmsauce mit Rotkohl und hausgemachten Eierspätzle (A1,A3, A5,A7, A9,2)

€ 39,50

Komposition von Orange und Schokolade im Glas (A1,A3,A7)

€ 7,90

Menüpreis € 52,80

Menü 2:

Maronencremesuppe mit Apfeleinlage und Käsestange (A1,A3,A7,A8,2)

€ 7,50

Gebratenes Doradenfilet & Riesengarnele an Rieslingschaum auf Rahmwirsing und Karotten-Vanillepüree (A1,A4,A5,A7,2)

€ 25,50

Kaltes Pflaumensüppchen mit Orangen-Sanddornparfait (A3,A7,4)

€ 7,50

Menüpreis € 37,50

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)
€ 6,50

Nüsslisalat mit Croutons und Ei (A1, A7, A8,5)
€ 8,50

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

“Winzersalat” Herbstliche Blattsalate mit Trauben, Speck, Nüssen, Pilzen und Zwiebeln (A3,A7,A9,3)
€ 8,80

Suppen:

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

Kürbis-Apfelcremesuppe mit Croutons und Kernöl (A1,A7, A8, 5)
€ 6,80

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

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

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

€ 18,90

Rinderfilet rosa gebraten an Morchel-Cognacsoße mit Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle (A1, A3, A5, A8, A7, A10, 2)

€ 29,80

Wildgulasch mit Preiselbeere, Rotkraut und Kartoffelpüree (2,A9,A10)

€ 21,50

“Hirsch mit Kirsch” Hirsch Medallions rosa gebraten an einer Kirsch-Pfeffer-Sauce mit hausgemachten Spätzle und Rotkraut (A1,A3,A7,A9)

€ 34,80

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 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.)