

Zusätzliche Öffnungstage

jeden 1. Samstag im Monat ab 17.30 - 22.30 Uhr (02.02., 02.03., 06.04., 04.05., 01.06.)

Karfreitag (19.04.) von 11.30 - 22.30 Uhr

Ostersonntag (21.04.) von 11.30 - 14.30 Uhr

Ostermontag (22.04.) von 11.30 - 22.30 Uhr

Muttertag (12.05.) von 11.30 - 22.30 Uhr

Pfingstsonntag (09.06.) von 11.30 - 14.30 Uhr

Pfingstmontag (10.06.) von 11.30 - 22.30 Uhr



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

jeden 1. Samstag im Monat ab 17.30 Uhr

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 „Februar Traum“ (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

Tagesmenü vom 08. Februar 2019

Winterliche Blattsalate an Cranberryydressing mit Lachsroulade (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Gemüsecremesuppe mit Käsecroutons (A1 A3,A7)

€ 6,50

Schnitzel im Cornflakesmantel mit frischem Marktgemüse und Pommes frites (A1, A3, A5 A7,1,5)

€ 14,50

Tagesmenü-Preis € 19,90

Heute AKTUELL

Gebratene Kalbsleber an Apfel-Balsamicojus mit Kartoffelpüree, Bohnen und Röstzwiebeln (A1,A3,A7,A9)

€ 17,90

Tasse Kaffee oder Espresso mit hausgemachtem Brownie

€ 4,50

Tagesdessert

Maronenmousse mit Sauerkirschorbet

€ 5,90

Unsere Digestif Empfehlung

2 cl „Prinz Vogelbeer“ (40 % vol.) € 3,50

Unsere Weinempfehlung zu Wild

2015er Conte di Campiano Appassimento

Rebsorte: Negroamaro / Apulien, Italien

Intensive Aromen von reifem Obst und Kräutern

**0,1l
€ 3,70**

**0,2l
€ 7,40**

**0,5l
€ 18,50**

**Fl.
€ 25,90**

Unsere Menü`s

Menü 1:

Feldsalat an Preiselbeerdressing mit Früchten und gebratenen Rinderfiletstreifen (,A3,8,10,5,9)

€ 11,50

Geschmortes Kalbsbäckle mit Kalbsrückensteak, Speckbohnen und Macouirekartoffeln (A1,7, 5,8, 9,12)

€ 29,80

Karamellisiertes Limonenparfait mit Blutorangen-Mangosalat (8,A3,7)

€ 7,90

Menüpreis € 47,70

Menü 2:

Lila Kartoffelsalat mit gebratenem Zanderfilet auf Salatnest und Wurzelpüree (A1,3,4,5,7,10)

€ 10,50

Im Olivenöl konfiertes Lachsfilet an Zitronen-Kräutersoße, Blattspinat und Kartoffel-Quarknocken (A1,3,4,5,7,9)

€ 26,50

Hausgemachter Apfel-Birnen Strudel mit Vanillesoße und Eis (A1,3,7,8)

€ 7,50

Menüpreis € 43,00

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

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

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

Suppen:

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

Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube und Rauchlachsstreifen (A1,A7, A8, 5)
€ 7,50

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

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 an Pfeffersauce mit hausgemachtem Kartoffelgratin (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

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Morchel-Cognacsauce mit Marktgemüse und Kroketten (A1,A3, A5,A7, A9,2)
€ 26,50

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

„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 / 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 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.)