

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

Tageskarte vom 12. Februar 2019

Linsen-Paprikasalat mit winterlichem Salatbouquet (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube und Rauchlachsstreifen (A1 A3,A7)

€ 6,50

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle (A1, A3, A5 A7,1,5)

€ 15,90

Tagesmenü-Preis € 19,90

Tagesdessert und unsere Digestif-Empfehlung

Mascarpone Mousse mit Beeren Graniteé (A3,A7) **€ 5,90**

2 cl „Flüssiges Pralinen“, Schwarzwälder-Schoko-Kirsch-Likör (18 % vol.) **€ 3,50**

Unsere Empfehlung:

„Lachs im Sesam-Mantel“

Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel serviert auf Pfannengemüse und hausgemachten Nudeln (A1,A3, A4, A8, A11)

€ 25,80

„Filet-Burger HIRSCHEN“

Burger mit Tranchen vom Rind-und Kalbsfilet mit Zwiebelkonfit, Ceddarkäse, Saucen und Salat (A1,A3, A5, A7, A9, A10, 2)

€ 19,50

Tasse Kaffee oder Espresso mit hausgemachtem gefüllte Brownie

€ 4,50

Unsere Menü's

Menü 1:

Rote Bete Türmchen mit Frischkäse an Haselnuß-Zitrus-Vinaigrette (A1,A3,A8,A9,A10)

€ 9,80

Geschnetzelte Kalbsleber mit Speckohren und Himmel und Erd (Apfelmus und Kartoffelpüree) (A5,A7,A12)

€ 19,80

Blaubeerkompott mit Quarkpfannkuchlein und Lavendel-Zimtblüteneis (A8,A3,A7)

€ 8,50

Menüpreis € 36,00

Menü 2:

Kartoffel Carpaccio an Hausfrauendressing (Äpfel, Zwiebeln und Essiggurken) mit Sherry Heringsfilets (A3,A4,A7,A10,4)

€ 10,50

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit einer Jacobsmuschel im Spinatnudelnest an leichter Wasabisoße und Blattspinat (A1,A3,A4,A5,A7,A9,A13)

€ 22,50

Orangenflan mit frisch-fruchtigem Mango-Ananassorbet (A3,A7)

€ 7,80

Menüpreis € 38,80

Unsere Weinempfehlung

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

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 Pilzen (A3,A5,A7,A8,A10,5)
€ 9,50

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

“Chicoree Trio” mit Krabbensalat, Lachstatar und Heringssalat (A1,A3,A5,A7,A8,A10,2,3)
€ 12,50

Suppen:

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

Gebundene Gerstensuppe mit Gemüsewürfel und Speck (A1 A85)
€ 6,50

Tagessuppe (siehe Tageskarte)

Pasta - Nudeln und Fleischlose-Gerichte:

„Gemüseteller Hirschen mit einer Beilage ihrer Wahl“ (A3, A7, A8, A9)
€ 14,90

„Gemüse-Pasta-Duett“
Gemüse-Lasagne und Nudelnest mit gegrilltem Gemüse-Spieß und Soßenspiegel (A3,A7,A8,A9)
€ 12,90

Geflügelstreifen in feiner Currysoße mit hausgemachter Pasta (A1,A3, A7, A8, A9,6)
€ 15,90

Geschmelzte hausgemachte „Lienheimer Maultaschen“ mit Zwiebeln und BratensöÙle auf Blattspinat (A1,A3,A7,A9,A12)
€ 13,90

Bandnudeln an Chilirahm mit Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet (A1, A7, A3)
€ 26,50

Hausgemachte Lachs- und Zander-Ravioli in leichtem Kräuterschaum-SöÙle (A1,A3,A4,A7,A9,A12)
€ 17,50

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

Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersauce mit hausgemachtem Kartoffelgratin (A1, A3, A7, 1,4)
€ 18,90

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

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit rassiger Riesengarnele an Champagnersößle mit Pfannengemüse und Nudeln (A1,A3, A5,A7, A9,2)
€ 29,50

Geschmorter Rindergulasch mit Rotkraut und hausgemachtem Spätzle (A1,A3,A8,A9)
€ 16,80

Rinderfilet rosa gebraten unter der Kartoffelhaube an Morchel-Cognacsoße mit Wirsinggemüse mit Zapfenkroketten (A1,A3,A5,A7,A9)
€ 29,80

Dessertwein – Empfehlung:

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

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 (4,5,A5)

€ 10,50

Desserts in KLEIN:

Hirschen-Dessert Becherli

alle oben genannten Desserts in kleiner Portion (minus 3,00 €)

Tages-Dessert (siehe Hauptkarte)

Monats-Dessert (siehe Hauptkarte)

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	€ 24,50
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.)