

## Zusätzliche Öffnungstage

jeden 1. Samstag im Monat ab 17.30 - 22.30 Uhr (07.09., 05.10., 02.11., 07.12.)

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**

**jeden 1. Samstag im Monat ab 17.30 Uhr  
geöffnet**

## 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 „Pfirsich 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 11. September 2019

Bunte Blattsalate an Chillidressing mit Oliven und Feta (A3,A5,A7, A9,A10)

oder

Blumenkohlcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln (A1,A7)

€ 5,90

\*\*\*\*\*

Filetgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle (A1, A3, A7)

€ 15,20

\*\*\*\*\*

**Tagesmenü-Preis € 19,90**

### Unsere Digestif-Empfehlung

2 cl „Edelmohn Likör“ aus der Fein-Brennerei Prinz (15 % vol.) **€ 4,50**

### Unsere Empfehlung:

Duett vom Rind und Kalb an Sauce Bernaise mit Saisongemüse und hausgemachten Nudeln

€ 29,80

### **„Filet Burger HIRSCHEN“**

Burger mit Tranchen vom Rindfilet

an Knoblauchsoße, Salsa, Zwiebelmarmelade, sautierten Pfifferlingen, knackigen Salaten und Kartoffel Wedges (A1, A5, A7, A9, A10, 2)

€ 19,50

Tasse Kaffee oder Espresso mit einem Granatapfeltörtchen **€ 4,50**

Bananensalat mit Eierlikör und Schokoladeneis **€ 6,90**

### Neue Weinempfehlung

### **2018er Engelhof Striegel**

Feinherber Chardonnay

Weingut Engelhof, Hohentengen

0,1l	0,2l	0,5l	Fl.
€ 4,40	€ 8,80	€ 22,00	€ 31,00

## Unsere Menü's

### Menü 1:

Wildkräutersalat an Trüffeldressing mit tomatisiertem Bulgur und Filetstreifen vom Rind (A1,A3,A5,A7,A9,A10)

€ 9,80

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken im Nussmantel an Burgunderjus mit Grillgemüse und Williamskartoffeln (A1,A3,A5,A9)

€ 27,50

\*\*\*\*\*

Himbeer Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet und Granatapfelschaum (A3,A7,A8)

€ 7,80

**Menüpreis € 41,90**

### Menü 2:

Lasagne von Maischips und Rauchlachscreme mit Salatbukett an Childressing (A1,A3,A7,A8,A9,A10)

€ 9,10

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Wolfsbarschfilet unter der Roquforthaube auf Linsen-Lauchgemüse dazu Polentaschnitten (A1,A4,A7,A9)

€ 24,00

\*\*\*\*\*

Grießflammerie mit Zitrus-Weißweingelee an Waldbeersoße (A1,A3,A7,A8)

€ 7,50

**Menüpreis € 37,50**

## Unsere Weinempfehlung

### **2018er Keller Scheurebe**

Feinrassiger, bukettbetonter Gute-Laune-Weißwein, die deutsche Antwort auf Sauvignon Blanc  
Weingut Keller, Erzingen, Baden

0,1l	0,2l	0,5l	Fl.
€ 3,40	€ 6,80	€ 17,00	€ 24,90

# 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

Variation von Tomaten mit Büffelmozzarella, Ruccola und Salz-Popcorn (A1,A7,A8,A10,2,3)  
€ 12,50

Melonen Duett mit italienischem Rohschinken und Sommersalat-Bukett an Mangodressing (A3,A5,A7,A8,A10,1,2,3)  
€ 8,90

Carpaccio vom Rinderfilet an Oliven-Limonen-Öl-Vinaigrette Ruccola und gehobeltem Parmesan (A5,A7,A8,A10,1,3)  
€ 12,90

Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz mit Ruccola und Kapernäpfel (A3,A4,A7,A9,A10,3)  
€ 9,80

## Suppen:

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

Pfifferling Cremesuppe mit Pfifferling Einlage, Sahnehaube und Croutons (A1,A2, A7,,5)  
€ 7,90

Tagessuppe (siehe Tageskarte)

## TRÜFFEL - Pfifferlinge - Pasta - und Fleischlose-Gerichte:

---

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

€ 14,90

„Gemüse-Pasta-Duett“

**Gemüse-Lasagne** und **gefülltes, gratiniertes Grillgemüse** auf Kräuterschaum (A3,A7,A8,A9)

€ 15,90

Kartoffel Gnocchi in Ruccola-Baslikum Pesto auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und frischen Pfifferlingen (A1,A3, A7, A8, A9)

€ 15,90

„PASTA AL TARTUFO“ Hausgemachte Nudeln in Butter mit gehobeltem Trüffel (A1,A3, A7, A8, A9)

€ 13,90

Rassiges Curry von Lachs-Garnele und Geflügel mit hausgemachter Pasta (A1,A2,A3, A4, A7 A8, A9,)

€ 18,90

Geschmelzte hausgemachte „Lienheimer Maultaschen“ an Frischkäsesoße mit Blattspinat und frisch gehobeltem Trüffel (A1,A3,A7,A9,A12)

€ 13,90

„Fisch-Piccata“ Wolfsbarsch - und Doradenfilet in Parmesan Ei-Mantel auf tomatisierten Kartoffel-Gnocchi und Blattspinat (A1,A3, A4,A7, )

€ 20,90

Hausgemachter Vollkorn-Spinat-Käseknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm (A1,A5,A7,A8,A9)

€ 13,50

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 Pfifferlingrahmsoße mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle (A1, A3, A7, 1,4)  
€ 18,90

„Kalbsschnitzel Milanese“ mit gehobeltem Trüffel und Parmesan und knackigen Sommersalaten (A1, A3, A7, A10)  
€ 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse vom Markt, Preiselbeeren und Pommes frites (A1, A3, A7, A10)  
€ 20,90

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

Rinderfilet rosa gebraten an Morchel-CognacsoÙe mit Sommergemüse und Zapfenkroketten (A1,A3,A5,A7,A9)  
€ 29,80

---

## Dessertwein – Empfehlung:

2018er SOLARIS Auslese, EdelsüÙ, 0,5 l Weingut Engelhof, Hohentengen, Baden-Bodensee  
Glas mit 0,1l € 5,50

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

Karamell 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.)