



NEUHEITEN im Hirschen

Helles Hirschbier vom Faß
Donau Radler

Unsere herzhaften Hirschen-Flammwaien im Steinofen gebacken

Mitnahmegerichte

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

Sonntag Ruhetag

Samstag 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.

Tagesmenü 21.09.2020

Bulgursalat mit Meerrettichcreme und Rauchlachsrose
€ 5,90

Oder

Brokkoli Cremesuppe mit Sahnehaube & Croutons
€ 5,90

Schweinefiletplätzchen an Pfifferlingssauce, saisonalem Gemüse
und Zapfenkroketten
€ 18,90

Tagesmenü-Preis € 19,90

Tasse Kaffee oder Espresso mit Dessert im Glas	€ 4,50
Tagesdessert „Surprise“	€ 6,50

Unsere Digestif-Empfehlung

2 cl „Rhabarber-Likör“, gekühlter fruchtiger Sommerlikör
(16 % vol.) **€ 3,50**

Unsere Menü's

Haus- Aperitiv Empfehlung: 1 dl 4,90 €

Menü 1:

Carpaccio vom Rinderfilet unter einem Ruccolanest mit einer Zitrusöl Vinaigrette und Parmesan (A4,A7,A9,A10,3)

€ 11,90

Iberico-Schweine-Kotelette unter der Walnusskruste an kräftiger Portweinsöße dazu servieren wir Speckbohnen und Serviettenknödel (A1,A3,A5,A7,A9,6)

€ 18,50

Bayrische Creme auf Beeren-Minzöße mit Beeren und Früchten (A1,A3,A7,A8,4)

€ 7,90

Menüpreis € 36,50

Menü 2:

Kokos-Curry-Suppe mit Glasnudeln, Gemüsestreifen und Garnelen (A4,A7,A9,A10,3)

€ 9,90

Doradenfilet an Champagnerschaum auf Kaiserschoten-Karotten-Gemüse mit hausgemachten Nudeln (A1,A4,A7,A9,6)

€ 21,50

Variation von hausgemachten Sorbets mit Beeren und Früchten (A1,A8,4)

€ 7,80

Menüpreis € 37,80

Unsere Weinempfehlung

2019er Keller Scheurebe

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

0,1l
€ 3,40

0,2l
€ 6,80

0,5l
€ 17,00

Fl.
€ 24,90

Unsere Empfehlung und NEU IM HIRSCHEN:

Unsere hausgemachten herzhaften Waien im Steinofen gebacken mit einem speziellen Hefe-Brotteig verfeinert mit Engelhof-Weißburgunder (gerne auch zum Mitnehmen) :

Hirschen-Hackfleisch-Flammwaie: Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Hackfleisch in rassicem Tomatensugo, Mais, Bohnen und Bergkäse

Vorspeise € 6,80 Hauptgang € 9,90

Hirschen-Flammwaie mit Ragout von Pfifferlingen und Champignons: Wein Hefe Brotteig im Steinofen gebacken und belegt mit Schmand, Bacon, Pilzragout, Kirschtomaten und Frühlings-Zwiebeln (A1, A5, A7, A9, A10, 2)

Vorspeise € 7,50 Hauptgang € 13,50

Hirschen-Filet-Flammwaie: Wein Hefe Brotteig im Steinofen gebacken und belegt mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, tomatisiertes Kräuteröble, Zwiebeln und Tomaten, Käse und Ruccola (A1, A5, A7, A9, A10, 2)

Vorspeise € 8,90 Hauptgang € 14,90

Hirschen-Lachs-Flammwaie: Wein Hefe Brotteig im Steinofen gebacken und belegt mit Schmand, Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Lachstranchen und Mozzarella (A1, A4,A5, A7, A9, A10, 2)

Vorspeise € 9,50 Hauptgang € 15,50

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

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum, Balsamicoglace (A3,A7,A5,A8,A9,A10,2,3)
€ 8,50

Wildkräutersalat im Gurkenmantel an Feigendressing mit sautierten Pfifferlingen und gebratenen
Tranchen von der Perlhuhnbrust (A1,A7,A8,A10,2,3)
€ 12,50

„Zander Kross und Schwimmend“ im Bohnen-Kräuterschaum Weißbrot-Crosstini (A1,A4,A7,A9,6)
€ 11,50

Suppen:

Kraftbrühe mit Flädleeinlage und Gemüsewürfeln (A1, A3, A5, A7, A9)
€ 4,90

Haupt-Gerichte:

„Vegetarischer Hauptspeiseteller“: Gebratener Servietten Knödel an Pfifferling-Pilz Ragout
mit buntem Gemüse vom Markt“ (A3, A7, A8, A9)
€ 14,90

Egli- und Zanderfilets in Mandelbutter gebraten mit jungen Kartoffeln und Gemüse (A1, A3, A4, A7, A8)
€ 21,50

Gebratene Lachstranche an Secco-Sößle mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln (A1, A3, A4, A7, A8)
€ 20,80

Cordon bleu vom Schwein mit Bergkäse und gekochtem Schinken gefüllt, Gemüsebukett & 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)
€ 20,90

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchel-Cognac-Soße Sommergemüse & Eierspätzle (A1,A3, A5,A7, A9,2)
€ 29,50

Rinderfilet rosa gebraten auf Soßenspiegel mit saisonalem Gemüse und Zapfenkroketten (A1,A3,A5,A7,A9)
€ 29,80

Dessertwein – Empfehlung:

2018er SOLARIS Auslese, Edelsüß, 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

„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)	€ 9,00
Wurstsalat mit Käse garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	€ 9,80
Käsesalat garniert (A1, A3, A7, A10, 5, 6)	€ 9,90
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

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.)

Mitnahme-Kärtle

**Unsere hausgemachten herzhaften Waien im Steinofen gebacken mit einem speziellen Hefe-Brotteig
verfeinert mit Engelhof-Weißburgunder:**

Hirschen-Zwiebel-Flammwaie Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Zwiebeln-Speck- und Schmand € 9,50

Hirschen-Lachs-Flammwaie Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Lauchzwiebeln, Lachsstreifen, Kräuterschmand € 11,50

Hirschen-Hackfleisch-Flammwaie Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Hackfleisch in rassigem Tomatensugo,
Mais, Bohnen und Bergkäse € 9,90

Hirschen-Mediterrane Flamm-Pizza Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Tomaten, gekochtem Schinken, Rucicola,
Oliven und Mozzarella € 9,40

Hirschen-Vegetarische-Flammwaie Wein-Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Birne, Radicchio, Taleggio u. Walnüssen € 8,50

Hausgemachte Nudeln mit : tomatisierter Hackfleischsoße und geriebenem Bergkäse € 9,90

Hausgemachte Nudeln mit : feinem Engelhof-Secco-Sößle, Lachsstreifen und Blattspinat € 13,80

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Schinken hausgemachter Kartoffelsalat € 12,50

2 Kalbsbratwürste mit Zwiebel/ oder Currysoße und Brot € 11,50

Hirschen Burger: Hacksteak mit Zwiebelmarmelade, Bacon, Tomate, Salat, Soße und Bergkäse € 9,50