



## 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 16.10.2020

Wildkräutersträußchen im Gurkenmantel  
An Himbeersauce und Beeren  
€ 5,90

### **Oder**

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons  
€ 5,90

\*\*\*\*\*

Schweinekrustenbraten an Biersauce, herbstlichem Gemüse  
und hausgemachte Eierspätzle  
€ 15,90

**Tagesmenü-Preis € 19,90**

## UNSERE KÜCHE EMPHIELT:

**Tranchen vom rosa gebratenen Rehrücken mit Kohlgemüse,  
Maronen, Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle**

**€ 37,50**

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

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

## Unsere Menü's

**Haus- Aperitiv Empfehlung: 1 dl 4,90 €**

### Menü 1:

Wildterrinen an süß saurem Kürbis, Sauce Cumberland & Salatsträußchen (A4,A6, A7,A9,A10,3)

€ 9,50

\*\*\*\*\*

„Hirsch mit Kirsch“ Medallions vom Hirschkalbsrücken an Kirsch-Pfeffersoße, Rotkohl & Kartoffelknödel (A1,A3,A5,A7,A9,6)

€ 29,80

\*\*\*\*\*

Pflaumenschichtdessert mit Glühweinsorbet (A1,A3,A7,A8,4)

€ 8,60

**Menüpreis € 44,90**

### Menü 2:

Fischsuppe Hirschen (A4,A2, A7,A9,A10,3)

€ 9,90

\*\*\*\*\*

Seeteufel Saltim Bocca an Kräuterschaum, Gemüse á la Provence und Kartoffelkrapfen (A1,A4,A7,A9,6)

€ 27,50

\*\*\*\*\*

Walnuss Krokantparfait an warmen Nektarinen-Sektsüppchen (A1,A3, A8,4)

€ 9,60

**Menüpreis € 44,00**

### Unsere Weinempfehlung

#### **2019er Keller Scheurebe**

Feinrassiger, buketbetonter 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-Schinken-Flammwaie:** Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Schinken in rassicem Tomatensugo, Kirschtomaten, Zwiebeln und Bergkäse (A1, A5, A7, A9, A10, 2)  
Vorspeise € 6,80      Hauptgang € 9,90

**Hirschen-Flammwaie mit Ragout von Pfifferlingen und Champignons:** 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-Herbst-Flammwaie:** Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit Schmand, Birne, Kürbis, Nüssen und Käse (A1, A5, A7, A9, A10, 2)  
Vorspeise € 7,80      Hauptgang € 12,90

**Hirschen-Filet-Flammwaie:** Hefe Brotteig im Steinofen gebacken und belegt mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben, tomatisiertes Kräutersößle, Zwiebeln und Tomaten, Käse (A1, A5, A7, A9, A10, 2)  
Vorspeise € 8,90      Hauptgang € 14,90

**Hirschen-WILD-Flammwaie:** Hefe-Brotteig im Steinofen gebacken belegt mit hauchdünnen Tranchen von Reh und Hirsch tomatisiertem Wildsößle, Maronen und Käse (A1, A5, A7, A9, A10, A14 2)  
Vorspeise € 9,50      Hauptgang € 15,50

**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

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 8,80

Birnen-Carpaccio mit herbstlicher Salatkomposition an Walnußöldressing  
mit geräucherter Entenbrust und Granatapfel-Kernen (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 9,90

Kürbis-Apfel-Salat mit Nüssen und Pilzen (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)  
€ 9,90

## Suppen:

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

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl (A1, A3, A5, A7, A8, A9)  
€6,80

## Haupt-Gerichte:

---

„Vegetarischer Hauptspeisenteller“: 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.)