



Ein Herzliches Willkommen im Hirschen

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Zurzeit gelten bei uns im Haus die 3 G Regeln

Ihre Familie Knuth Kuno
und Mitarbeiter

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 22.00 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 15.09.2021

Bunte Blattsalate der Saison mit sautierten Pilzen

€ 5,90

oder

Pastinakencremesuppe mit Sahnehaube

€ 5,90

Hähnchensteak an Curryschaum mit Früchten und Duftreis

€14,50

Tagesmenü-Preis € 19,90

Tasse Kaffee oder Espresso mit Dessert im Glas

€ 4,50

Tagesdessert „Surprise“

€ 6,50

Unsere Küche empfiehlt:

Pfifferlingcremesuppe mit Speckchip

€ 6,80

Duett von Kalbs und Rinderfilet an Rotweinjus, Pfannengemüse und Zapfenkroketten

€ 29,50

Unsere Digestif-Empfehlung

2 cl „Maximilian´s hausgemachter LIMONCELLO auf Eis“

(ca. 22 % vol.) **€ 3,50**

Unser Hirschen Menü

Haus- Apéritiv Empfehlung: 1 dl 4,90 €

Menü :

Frischkäse-Pralinen im Nußmantel an Birnen-Carpaccio mit Wildkräutersalat (A7, A5, A8, 3, 5)
€ 9,80

Rosa gebratener Rehrücken an feiner Wildrahmsoße mit Kohlgemüse und hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne (A3, A7, A1, A14, 3,1)
€ 39,80

Oder

Gebratenes Kabeljau Filet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree (A1, A4, A7,5)
€ 28,50

Waldhonig-Parfait mit Waldbeer-Engelhof Secco Süppchen und Beeren (A7, 4, 3)
€ 9,30

Menüpreis mit Hauptgang Fleisch € 49,90

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 39,50

Unsere Weinempfehlung

2017er Fortant de France Malbec Terroir d'Altitude (No 5)

Komplexer Duft von Pflaume, Veilchen sind an der Nase auszumachen, lebendig und volles Volumen bis zum Schluss

0,1l
€ 3,60

0,2l
€ 7,20

0,5l
€ 18,00

Fl.
€ 27,00

Unsere Empfehlung badische PIZZA – Hirschen-Flammwaie:

Hirschen-VEGI-Flammwaie mit Birnen, Nüssen, Camembert: im Steinofen gebacken, belegt mit Schmand, Birnen, Nüssen, eingelegtem Kürbis, Camembert und Frühlings-Zwiebeln (A1, A7, A5, A8, 4, 2)

Vorspeise € 9,60

Hauptgang € 14,90

Hirschen-Flammwaie „Elsässer Art“: im Steinofen gebacken, belegt mit Schmandcreme, Zwiebeln, Speck und Käse (A1, A5, A7, A9, A10, 2)

Vorspeise € 8,90

Hauptgang € 13,90

DESSERT-Hirschen-Apfel-Flammwaie: im Steinofen gebacken, belegt mit Schmandcreme, regionalen Äpfeln, Zimt und Zucker
(A1, A5, A7, A9, A10, 2)

€ 7,90

Vegetarisch, mal ohne Fleisch:

Bunte saisonale Gemüsevielfalt mit einer Beilage ihrer Wahl (A3, A7, A1, A9)
€ 15,50

Curry von saisonalem Gemüse mit feinem Reis (A7,A9,5)
€ 13,50

Hirschen-VEGI-Flammwaie mit Birnen, Nüssen, Camembert: im Steinofen gebacken, belegt mit Schmand, Birnen, Nüssen, eingelegtem Kürbis, Camembert und Frühlings-Zwiebeln (A1, A7, A5, A8, 4, 2)

Vorspeise € 9,60 Hauptgang € 14,90
(samstags gibt es dieses Gericht nicht)

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

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten und Wildkräuter Salat an feiner Vinaigrette (A1, A3, A7, A9, 1,3,4,5)

€ 9,50

Cous-Cous Salat mit rosa gebratenem Lammfilet auf Rosmarin-Jus (A1,A7,A8,A10,2,3)

€ 12,90

Suppen:

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädleeinlage und Gemüsewürfeln (A1, A3, A5, A7, A9)

€ 5,50

Cappuccino von Lauch-Kartoffelsuppe mit Lachsmousse und Brotchip (A1, A4,A7,A9, 1,)

€ 8,80

Klassiker-Haupt-Gerichte:

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf saisonalem Gemüse und Butterkartoffeln (A1, A3, A4, A7, A8)
€ 21,50

Rassig gebratene Riesengarnelen an Krustentiersoße mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln (A1, A2, A3, A7, 5)
€ 28,90

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Schinken, Gemüsebukett & Pommes Frites (A1, A3, A7, 1, 5)
€ 15,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Gemüse vom Markt, Preiselbeeren und Pommes frites (A1, A3, A7, A10)
€ 24,90

Tranchen vom Kalbsfilet mit hausgemachten Nudeln an Morchel Cognac Soße (A1, A3, A7, A10)
€ 29,90

„Surf and Turf“ Rinderfilet rosa gebraten mit rassig marinierter Riesengarnele mit regionalem Pfannen-Gemüse und Pommes Frites (A1,A3,A5,A7,A9)
€ 30,50

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, 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

„Coupe 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)

€ 8,50

Zitronensorbet mit Wodka / Sekt (Alkohol, 4)

€ 5,90 / € 5,50

Creme Brûlée mit hausgemachtem Sorbet & Früchten

€ 8,90

Dessert-Variation „Hirschen“

€ 12,50

Kleiner Käseteller Weich- und Hartkäse, Nüssen und Kümmel (4,5,A5)

€ 10,50

Desserts in KLEIN:

alle oben genannten Desserts in kleiner Portion (minus 2,00 €)

Tages-Dessert (siehe Hauptkarte)

Monats-Dessert (siehe Hauptkarte)

Kinderkarte:

Apéro: € 3,50

Cocktail Asterix: Orangensaft, Wasser, Sprite und Grenadine Fruchtspiess

Cocktail Obelix: Cola, Johannisbeersaft, Wasser Fruchtspiess

Vorspeisen:

Karottensalat € 3,00

Gemischter Salat € 3,90

Flädlesuppe € 3,50

Hauptspeisen:

Paniertes Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites und Ketchup € 7,40

Rahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle oder Nudeln € 7,40

Nudeln / Spaghetti mit Tomatensosse € 5,50

Pommes frites mit Ketchup € 3,50

Kinderportion eines Hauptganges von der aktuellen Karte € 12,00

Dessert:

1 Kugel Eis € 1,40

2 Kugeln Eis € 2,80

Coupe Dänemark (2 Kugeln Vanilleeis, heisse Schokoladensosse, Sahne)
€ 4,20

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)	€ 9,50
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	€ 10,50
Rinderfilet mit Kräuterbutter und Brot	€ 25,50

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.)