



Ein Herzliches Willkommen im Hirschen

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Zurzeit gelten bei uns im Restaurant die 2 G+ light Regeln (Geimpft oder Genesen+ geboostert oder 2.Impfung kleiner 6 Monate)

Aufgrund der Neusten Corona-Verordnung sind wir gezwungen unsere Öffnungszeiten vorübergehend anzupassen.

Geänderte Öffnungszeiten für Restaurant und Hotel:

Montag bis Samstag ab 16h bis 22h geöffnet (Reservation empfohlen)/ Für Gesellschaft sind wir gerne auf Anfrage bereit zu öffnen.

Unsere Öffnungszeiten über die Jahreswende 2021/2022

24.12.2021 Heiligabend und 25.12.2021 1. Weihnachtstag geschlossen

26.12.2021 2. Weihnachtstag von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr geöffnet

27.12.2021 bis 30.12.2021 16.00 Uhr bis 21.30 Uhr

31.12.2021 geschlossen

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 17.30 bis 21.00

Öffnungszeiten

Täglich von 16:00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag ab 17.00 Uhr geöffnet

Sonntag Ruhetag

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>

Tagesmenü

Tagesmenü Vorspeise täglich wechselnd
€ 5,90

oder

Tagesmenü Suppe täglich wechselnd
€ 5,90

Tagesmenü Hauptgang täglich wechselnd

Tagesmenü-Preis € 19,90

Desserts:

„Affogato“ Dessert: Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 4,20

Tagesdessert „Surprise“ € 6,50

Unsere Digestif-Empfehlung

Alte Zwetschge von Brennerei Prinz 2 cl
(41 % vol.) € 4,50

Weihnachtsmenüs:

Menü 1

„Lachs Duett“ Lachstatar | gebeizter Lachs | Toast | Blattsalate | (A2, A7, 3, 5)

„Schwarzwurzelcremesuppe“ Schnittlauchöl | Wildschinken | (A1, A7, A9, 1,)

„Gebratenes Rinderfilet“ Sauce Bernaise | Gemüse | Zapfenkroketten (A1, A3, A5, A7, A9)

Crème Brûlée | Heidelbeersorbet & Früchte

Menüpreis Euro 57,90

Menü 2

„Nüsslisalat Mimosa“ Ei | Speck | Croutons (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)

„Kraftbrühe“ Kräuter-Flädle | Gemüsewürfel | (A1, A3, A5, A7, A9)

„Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust“ Honig-Balsamico-Jus | Speck-Rosenkohl | Kartoffelplätzchen (A1, A3, A7, A14, 1, 3, 1, 4)

Glühweinkirschen | Tonkabohneneis | kleiner Brownie

Menüpreis Euro 44,80

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 Mimosa” Ei | Croutons (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)
€ 8,50

“Nüsslisalat Mimosa” Ei | Speck | Croutons (A1, A3, A5, A7, A8, A10, 2, 3)
€ 8,80

„Lachs Duett“ Lachstatar | gebeizter Lachs | Toast | Blattsalate | (A2, A7, 3, 5)
€ 11,50

“rassig gebratene Riesengarnele” Wintersalat | Orangendressing | Granatapfel | (A2, A7, A9, 1,3,4,5)
€ 13,90

Suppen:

„Kraftbrühe“ Kräuter-Flädle | Gemüsewürfel | (A1, A3, A5, A7, A9)
€ 5,60

„Schwarzwurzelcremesuppe“ Schnittlauchöl | Wildschinken | (A1, A7, A9, 1,)
€ 8,90

Klassiker-Haupt-Gerichte:

„Zanderfilet“ | Zitronen - Thymian -Schaum | Wintergemüse | Butter-Kartoffeln (A1, A2, A3, A7, 5)
€ 23,50

„Cordon bleu“ Schweinerücken | Bergkäse | gekochter Schinken | Semmelbrösel-Panade | Gemüsebukett | Pommes Frites (A1, A3, A7, 1, 5)
€ 15,90

„Medaillons vom Schweinefilet“ | Morchel-Cognacsoße | Gemüse vom Markt | Eierspätzle (A1, A14, 3,1)
€ 21,50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsfilet | Semmelbrösel-Panade | Markt-Gemüse | Preiselbeeren | Pommes frites (A1, A3, A7, A10)
€ 24,90

„Gebratenes Rinderfilet“ Sauce Bernaise | Gemüse | Zapfenkroketten (A1,A3,A5,A7,A9)
€ 29,90

„Hirsch mit Kirsch“ rosa gebratene Steaks vom Hirschrücken | Kirsch-Pfeffersoße | Winter-Kohlgemüse | Eierspätzle (A3, A7, A1, A14, 3,1)
€ 34,50

Vegetarisch, mal ohne Fleisch:

„Gemüsevielfalt“ | Beilage nach Wahl | (A3, A7, A1, A9)
€ 15,50

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)

„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

€ 7,50

„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser, Sahne, (Alkohol A1, A7, 4)

€ 6,80

Glühweinkirschen mit Tonkabohnen-Eis und kleinem Brownie (Alkohol A1, A7, 4)

€ 9,50

Zitronensorbet mit Wodka / Sekt (Alkohol, 4)

€ 6,50 / € 6,20

Crème Brûlée mit Heidelbeer-Sorbet & Früchten

€ 9,50

Tages-Dessert (siehe Hauptkarte)

Monats-Dessert (siehe Hauptkarte)

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

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

| | |
|--|---------|
| 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 (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.)