



Gasthof · Hotel
Hirschen

Suppen und Vorspeisen

Suppen

40	Tagessuppe	3,50 €
41	Badische Flädlesuppe (8,45,46)	3,80 €
43	Wildrahmsuppe „Hubertus“ (8,45,46)	5,00 €
46	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (8,45,46)	3,80 €



Vorspeisen

11	gebackene Champignons mit Kräutersauce, asiatische Soße und Weißbrot (8,14,19,45,46)	7,50 €
19	Feinschmeckersalat mit gebratenen, edlen Fischen (19,45,46)	9,20 €
28	Feinschmeckersalat mit geräucherter Entenbrust (2,3,13,19,46)	13,50 €
36	Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola (8,19)	7,00 €



Gasthof · Hotel
Hirschen

Gerichte vom Fisch

- 170 Forelle blau (8,19,45,46),
oder
- 171 Müllerin mit Kartoffeln und Salat
unsere Schwarzwaldforelle wird vor der Zubereitung
frisch geschlachtet (8,19,45,46) 15,40 €
- 305 Geschnetzelte Schwarzwaldforelle auf Gemüsenudeln
mit frischen Champignons und Salat (8,19,45,46) 16,20 €
- 207 Scampi und Lachswürfel an einer rassigen Sauce,
auf Knoblauchspaghetti (8,19) 15,20 €
- 237 Filet vom Zander und Saibling gebraten mit Kirschtomaten
dazu Nudeln (8,19) 20,00 €



Gerichte vom Wild

- 288 Rehnüsschen mit Waldpilzen, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Salat (4,8,19,45,46) 23,00 €
- 283 Reh-Filet, rosa gebraten mit Waldpilzen, Preiselbeeren
hausgemachten Spätzle und Salat (4,8,19,45,46) 28,50 €
- 156 Zartes Rehragout mit Preiselbeeren
hausgemachten Spätzle und bunten Salatteller (4,8,11,19,45,46) 15,00 €





Gasthof · Hotel
Hirschen






Tageskarte

Diese Gerichte wechseln täglich oder wöchentlich

62	Spaghetti Bolognese (8,45)	6,60 €
64	Frische Kalbsbratwurst mit Rösti und Salat (2,3,8,13,19,45,46)	11,00 €
67	Hackrahmbraten umlegt mit Gemüse und Kroketten (1,4,8,45,46)	8,40 €
68	Schwarzwälder- Speck-Pfannkuchen mit buntem Salatteller (2,3,8,13,19,45,46)	9,00 €
70	3 Stück Hausgemachte Maultaschen an drei Saucen und Salat (2,3,8,13,19,45,46)	9,20 €
149	Currynudeln mit Früchten und Streifen von der Hähnchenbrust (8,19)	13,20 €



Gerichte vom Rind

	Gegrilltes Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (250 g.) Wahlweise mit:	Kräutercreme (8,45,46) Zwiebeln (8) Pfeffersauce (8,45,46) Café de Paris (8,19)	
	dazu servieren wir Ihnen Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle oder Salat (2,3,8,13,19,45,46)	20,50 €	
131	Pfeffersteak vom Rinderfilet (250 g.) mit Speck Grilltomate und Pommes frites (2,3,8,13,45,46)	31,50 €	
135	Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle und bunten Salatteller (8,19,45,46)	19,20 €	
136	Rinderteller „Hirschen“ Steaks vom Filet und Rücken mit Meerrettich und Sauce Hollandaise überbacken dazu Bratkartoffeln (2,3,7,8,13,46)	22,20 €	
61	Siedfleisch vom Vorderwälder- Rind in kräftiger Brühe mit frischen Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Dampfkartoffeln und Salat (4,7,8,19,45,46)	11,20 €	




Gerichte vom Kalb

120	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller (4,8,19,45,46)	15,80 €	
121	Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller (8,19,45,46)	15,80 €	
122	Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Salatteller (3,8,19,45,46)	17,50 €	



Gasthof · Hotel
Hirschen

Gerichte vom Schwein

110	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites (8,45,46)	9,50 €	
111	Jungschweinerückensteak „Café de Paris“ mit Kroketten und bunten Salatteller (1,4,8,19,45,46)	14,20 €	
114	Cordon Bleu umlegt mit Gemüse garnitur und Pommes frites (1,2,3,4,8,19,45,46)	14,00 €	
115	Schweinefilet „Mailänder Art“ überbacken mit Tomaten geräuchertem Schinken, Käse und feinen Nudeln (1,2,3,4,8,13,19,45)	14,50 €	
159	Zwei Schweineröllchen vom Filet nach „Schwarzwälder Art“ Gefüllt mit Schinken und Käse, Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat (1,2,8,13,19,45,46)	17,20 €	

Menü

83 *Unser Kindermenü:*

84 *dasselbe können Sie auch als Seniorenmenü bekommen:*

Flädlesuppe (8,45,46)

Kleiner Salatteller (19,45,46)

Jungeschweinerückensteak mit Kräuterbutter, oder paniertes Schnitzel
mit Kroketten und feinem Gemüse (1,4,8,45,46)

Eisdessert_(1,8)

Kind: 8,90 €

Senior: 13,00 €



Gasthof · Hotel
Hirschen

Unsere Platten für zwei Personen

157 Große Hirschen Platte

Das Beste vom Schwein, Rind, Lamm und der Poularde, mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzle, Krokette und bunten Salatteller

(1,4,8,19,45,46)

44,00 €

137 Chateaubriande

Doppeltes Filetsteak vom Grill mit Kräutercreme, verschiedenen Saucen, Pommes frites und Gemüse der Saison (8,45,46)

62,00 €



71 Unser Familienspatz:

Für Mama, Papa und Kind
Schnitzel, Hackrahmbraten und Bratwurst umlegt mit Gemüse der Saison dazu gibt es Spätzle, Pommes frites und Krokette (1,4,8,45,46)

Eltern 18,30 €

Jedes Kind 3,50 €



Gasthof · Hotel
Hirschen

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----|---|---------|
| 151 | Poularden Brust gebraten vom Grill umlegt
mit Gemüse und Kartoffelkroketten (1,4,8,45,46) | 13,00 € |
| 152 | Steakteller „Hirschen“ mit Grillspeck, Kräutercreme,
drei verschiedenen Saucen und Pommes frites (2,3,8,13,45,46) | 15,00 € |
| 153 | Schwabenteller
drei Schweinefilet vom Grill mit hausgemachten
Spätzle, frischen Champignons und Speck (2,3,8,13,45) | 14,50 € |
| 155 | Lammkaree gratiniert mit einer Kräuterkruste,
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen (2,3,8,13,45,46) | 20,00 € |
| 150 | Geräucherte Entenbrust in Butter gebraten
mit Zuckerschotenpaprikagemüse
und Kroketten (1,2,3,4,8,13,45,46) | 16,80 € |



Vegetarisch




- | | | |
|-----|--|--------|
| 220 | Basilikumnudeln mit frischen Champignons, Kirschtomaten
und bunten Salatteller (8,19,45,46) | 8,60 € |
| 221 | Hausgemachte Käsespätzle mit Salat (1,8,19,45,46) | 8,60 € |





Gasthof · Hotel
Hirschen

Unsere Salatkarte

24	Bunter Salatteller (19,45,46)	4,20 €	
	Unsere große Bunte Salatplatte (19,45,46) wahlweise mit:		
21	Hähnchenbruststreifen	11,00 €	
23	Lachssteaks	12,00 €	
124	Kleinen panierten Schnitzeln	12,00 €	
20	Schweinefilet Medaillons	11,50 €	
25	Gegrillten Garnelen	18,00 €	

Zu allen Salaten servieren wir ihnen Brot (8)

Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss

465	hausgemachtes Buttermilchmousse mit eingelegten Beeren und Walnüssen (8,19)	6,50 €
462	Karamellisierter Pfannkuchen mit Walnusseis und Schokoladensauce (1,8)	7,80 €
477	Unser exotischer Sorbet Teller verschiedene Sorbet Sorten, je nach Saison (1,8)	6,00 €
463	Karamelleisknöpfe mit Früchten garniert (1,8)	4,90 €



Gasthof · Hotel
Hirschen

*Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen
unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.*

Zusatzstoffe

- | | | |
|------------------------------|---|--------------------------|
| 1.) Mit Farbstoff | 9.) Koffeinhaltig | 45.) Sellerieerzeugnisse |
| 2.) Mit Konservierungsstoffe | 10.) Chininhaltig | 46.) Senferzeugnisse |
| 3.) Antioxidationsmittel | 11.) Süßungsmittel | |
| 4.) Geschmacksverstärker | 12.) Taurin | |
| 5.) Schwefeldioxid | 13.) Nitritpökelsalz | |
| 6.) Schwärzungsmittel | 14.) enthält eine Phenylalaninquelle (Asartam) | |
| 7.) Phosphat | 15.) gewachst (evtl. an Oberflächen von Früchten) | |
| 8.) Milcheiweiß | 19.) Säuerungsmittel | |

Wegen Glutenallergie und Lactoseintolleranz fragen sie bitte unser Servicepersonal!
Bitte beachten sie: Das unsere Pommes frites aus Holland kommen.



Toast und Vesper

Toasts

- 380 „Toast Hawaii“ Toast mit Schinken,
Ananas belegt und mit Käse überbacken_(1,2,3,4,8,19) 7,60 €
- 382 „Hirschen Toast“
Toast mit Schwarzwälder Schinken, Tomaten, Champignons,
Früchten und Schweinerückensteak überbacken
_(1,2,3,8,13,19,45) 11,00 €



Vesper

- 66 Schwarzwälder Rindfleischsalat angemacht mit frischen
Zwiebeln und Paprika dazu Bratkartoffeln _(2,3,4,5,6,8,13,45) 9,80 €
- 443 Vesperteller „Hirschen“
Hausmacher Wurst, Speck, Schinken, Käse und Brot _(1,2,3,6,8) 8,80 €
- 444 Portion Schwarzwälder Schinken
mit Butter und Brot _(2,3,4,8,13) 12,00 €
- 445 Wurstsalat (gerne auch mit Käse) dazu Brot _(1,2,3,4,5,6,8,19) 7,60 €
- 446 „Schwarzwälder Räucherplatte“
Schwarzwälder Schinken, Speck, Haussalami
mit Butter und Brot _(2,3,4,5,6,8,13) 11,80 €





Gasthof · Hotel
Hirschen

Gasthof Hotel Hirschen

Schluchseestraße 9.

79859 Schluchsee

Inh. Robert Kessler

Naturparkwirte und Hotel

Ein Naturparkwirt bietet mindestens drei regionale Hauptgerichte das ganze Jahr über an.

Die Hauptzutaten müssen aus dem Naturpark stammen.

Die Naturparkwirte sind mit der Landschaft, Kultur und Tradition eng verbunden.

Die Landwirte, Metzger und Bäcker können durch den Verkauf ihrer Erzeugnisse ihre Existenz sichern.

www.naturparkwirt.de

Unsere Lieferanten sind:

Blattert Mühle Wellendingen

Aßmus, Eier

Kaiser Herbert, Fischzucht

Bäckerei Hug

Jagdgemeinschaft Schluchsee, Booz, Klaiber, Faller

Stattliche Jagt Schluchsee (Hirsch)

Krummenhof Tobias Schmidle, Rind und Kalbfleisch

Hannes und Michl: Reichenauer Obst, Gemüse und Salat

Käse vom Talmattenhof und Schwendehof in Fischbach

Sahne/Butter, Breisgaumilch

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

