



Gasthaus Goldener Hirsch
est. 1621

Saisonale Empfehlung

Aperitif

Maracuja Spritz 8,50

Holunderblütenschorle selbstgemachter Holunderblütensirup | Soda 0,5l 6,50

1l Helles Frischbier Kloster Stift Neuburg Heidelberg 9,50

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc, August Ziegler, Maikammer Pfalz 0,1l 4,90 | 0,25l 8,90

Weingut Fritz Waßmer, Zu jeder Zeit Rosé, Baden 0,1l 4,50 | 0,25l 8,50

Weingut Felix Mayer, Grauburgunder "der Schmutzige", Pfalz 0,75l 34,90

Vorspeisen

Tomaten und Rucola an Olivenöl & Balsamico mit Burrata 14,90

Gemischter Salat mit Serrano Schinken & Parmesan 16,90

*Blattsalate an Essig & kaltgepresste Öle der Ölmühle Zöllner
mit geschwenkten Pfifferlingen 16,90*

Hauptgänge

Kalbsrücken mit Pfifferlingen in Rahm & selbstgemachten Spätzlen 39,90

Pfifferlinge in Rahm mit selbstgemachten Kartoffelknödeln 21,90

Dessert

Mango Sorbet mit Secco Rosé übergossen 8,50

„Heisemer Gedeck“

Espresso mit Erdmann Praline & Kirschwasser aus eigener Brennerei 8,50

Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer!