



HOTEL - RESTAURANT HIRSCH
Familie Kneer

 **-lich Willkommen**

Der Gasthof zum Hirsch blickt auf eine 200-jährige Vergangenheit zurück und wird in der fünften und sechsten Generation von der Familie Kneer mit voller Leidenschaft betrieben.

Geschäftsinhaber des langjährigen Familienbetriebes sind Horst Kneer zusammen mit seiner Tochter Katharina Kneer.

In der Küche verwöhnen Sie mit voller Hingabe und vielen Facetten kulinarischer Raffinessen unsere Köche Horst Kneer mit Schwiegersohn Patrick Kneer.

Zum Familienbetrieb gehört unter anderem eine hauseigene Schnapsbrennerei, welche Sie mit einer feinen Auswahl an Bränden verwöhnen soll.

Geben Sie sich einer regionalen Küche mit absolut frischen Produkten hin und verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit einer jahreszeitabhängigen kulinarischen Saison-Vielfalt.

Wir heißen Sie nun recht herzlich in unserem Hause Willkommen und wünschen einen Guten Appetit.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Familie Kneer

***Falls Sie einmal einen Änderungswunsch bei einem unserer Gerichte haben, sind wir gerne bereit auf Ihren Wunsch einzugehen. Wir erheben für den Mehraufwand 0,50 €. Danke für Ihr Verständnis

Aperitif



Martini Bianco mit Olive	4,50 €
Osborne Sherry 15% vol.	4,50 €
Campari Orange oder Soda 25% vol.	5,30 €
Aperol-Spritz	
Aperol mit Sekt und spritzigem Wasser aufgegossen	6,20 €
Hugo	
Sekt mit Holunderblüten-Sirup	6,20 €
Aperitivo Rosato	
Ramazotti Rosato mit Sekt, Eiswürfeln, Basilikumblatt	6,20 €
Ramazotti Rosato mit Schweppes Wildberry, Eiswürfeln, Zitrone und Beeren	6,20 €
Wildberry-Lillet mit Beeren und Eiswürfeln	6,20 €
Glas Haus-Sekt 0,1 l	4,50 €

Suppen



Cremiges Kürbis-Apfel-Süppchen

vegi

mit gebratenem Reh-Maultäschle

VEGI 

5,90 €

+2,50 €

Maultaschensuppe

mit Backspätzle

5,50 €

Flädlessuppe

5,50€

Salate



Bunte Salatplatte

gemischte Salatplatte mit Gemüse-Falafel

dazu Schinken, Ei und Tomate mit Weißbrot und Butter

17,90 €

vegetarisch: mit Käse statt Schinken

VEGI 

Kleiner gemischter Beilagensalat

5,50 €

Klassiker



Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites und Salatteller	29,20 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und buntem Salatteller	29,20 €
Schweinerückensteak „Engadin“ mit Schinken und Käse überbacken dazu Pommes und Salatteller	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salatteller	17,90 €
Hackrahmbraten mit Käsespätzle und Röstzwiebeln dazu bunter Salatteller	18,90 €
Schwäbisches Zunftwännle Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Käsespätzle und buntem Gemüse dazu Salatteller	24,90 €
Senioren-Teller Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Spätzle und Gemüse	16,90 €
Gefüllte Kalbsbrust mit feinem Gemüse und Kartoffelrösti	19,80 €

Saisonales



Frische Pfifferlinge im Pilz-Omelett

mit Schinken, Tomaten und Parmesan überbacken
dazu Hirschwirts' Mix-Salat

20,80 €

zusätzlich mit kleinem Rumpsteak

+ 9,50 €

Gebratenes Meerbarben-Filet

an Selleriemus mit Pappardelle-Nudeln, Waldpilzen und gebratener
Avocado dazu karamellisierte Nüsse und Blattsalat

29,90 €



Rosa gebratene Rehhüfte mit Pistazienkruste

an Morchel-Sherry-Sößle mit Früchten
dazu gebackener Gemüsestrudel und Röstinchen

31,10 €

Pappardelle-Nudeln

am Sesamsößle mit gebratener Avocado und Waldpilzen,
karamellisierten Nüssen
dazu Kürbis-Schnitzel und Salatteller



20,90 €

Feiner Rehbraten aus heimischen Wäldern

mit Preiselbeer-Birne und gemischten Pilzen dazu
hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller

27,90 €

Hausgemachter Zwiebelkuchen (auch zum Mitnehmen)

3,90 €



Schweizer Wurstsalat

Fleischwurst, Käse und Zwiebeln

dazu Brot und Butter

11,50 €

Schwäbischer Wurstsalat

Fleischwurst, Schwarzwurst und Zwiebeln

dazu Brot und Butter

11,50 €

Schwäbisches aus der „alten Schule“

Hausgemachte Tellersulz

mit Brot

11,90 €

mit Bratkartoffeln

15,90 €

1 Paar Bratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Bratensoße,

Blattsalat und Brot

14,90 €

Nährwert und Inhaltsstoff-Angaben auf Wunsch in separater Speisekarte einsehbar – bitte melden Sie sich bei der Servicekraft

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Nitratpökelsalz, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Gewachst, 8 Mit Süßungsmittel, 9 Mit Phosphat, 10 Chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 Taurinhaltig, 13 mit Milcheiweiß

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen, Krebstiere, Eier, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Sellerie, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere

Alkoholfrei



Bluna Orange, Afri-Cola, Spezi, Cola light (0,2 l)	3,00 €
Bluna Orange, Afri-Cola, Spezi, Cola light (0,4 l)	4,10 €
Flasche Gerolsteiner Mineralwasser still (0,25 l)	3,50 €
Flasche Gerolsteiner Mineralwasser still (0,7 l)	5,50 €
Flasche Teinacher Mineralwasser medium (0,33 l)	3,50 €
Flasche Teinacher Mineralwasser medium (0,7 l)	5,50 €
Tafelwasser spritzig (0,25 l)	2,90 €
Tafelwasser spritzig (0,5 l)	4,10 €

Säfte

Apfel, Orange, Kirsch, Johannisbeere, Traube, Maracuja (0,2 l)	3,50 €
Saftschorle (Sorten siehe oben) (0,2 l)	3,00 €
Saftschorle (Sorten siehe oben) (0,4 l)	4,10 €
Eistee Pfirsich/Eistee Blaubeere mit Eiswürfel (0,33 l)	3,70 €

Biere

Gold Ochsen Original Halbe (0,5 l) vom Fass	4,10 €
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb vom Fass(0,5 l)	4,10 €
Gold Ochsen Kellerbier dunkel (0,5 l)	4,10 €
Gold Ochsen Original Glas (0,3 l) vom Fass	3,20 €
Radler süß/sauer (0,5 l)	4,10 €
Gold Ochsen Pils (0,3 l)	3,20 €
Gold Ochsen Hefeweizen (0,5 l) vom Fass	4,20 €
Gold Ochsen Hefeweizen (0,3 l) vom Fass	3,20 €
Gold Ochsen Hefeweizen-Radler süß/sauer (0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen Kristallweizen (0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen Leichtes Weizen (0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen dunkles Weizen (0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp (0,5 l)	4,20 €
Alkoholfreie Biere	
Gold Ochsen alkoholfrei (0,5 l)	4,10 €
Gold Ochsen Weizen alkoholfrei (0,5 l)	4,20 €

Schnäpsle

Schnäpsle aus eigener Brennerei (2 cl)

Kernobstbrand 41% vol. Apfel-Birnen-Komposition	3,30 €
Zwetschgenwasser 41% vol. aus Zwetschgen von der Alb	3,60 €
Kirschwasser 41% vol. selbstgepflückt aus heimischer Umgebung	3,70 €
Apfelschnäpsle 41% vol. aus verschiedenen Apfelsorten	3,70 €
Quittenbrand 41% vol. Quitten aus dem Ländle	4,00 €
Schwäbische Hausbirne 41%vol. gemischte Sorte vom Schmiechtal	3,60 €
Mirabellenbrand 41%vol. aus heimischer Umgebung	4,10 €

Williams Christ 41 %vol.	3,80 €
Himbeergeist 40 % vol	3,80 €
Calvados Apfelschnäpsle 40% vol.	4,50 €
Glenfiddich Single malt Scotch Whisky 40 % vol.	4,90 €
Hennessy Cognac 40 % vol.	4,50 €
Jägermeister 35 % vol.	3,50 €
Fernet Branca 42 % vol.	3,90 €
Ramazotti 30 % vol. mit Eis und Zitrone serviert	3,90 €
Grappa	3,90 €

Liköre (2 cl)

Baileys Irish Cream 17 % vol.	3,30 €
Kirsch-Likör 20 % vol.	3,10 €

Heißgetränke



Tasse Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,20 €
Portion Kaffee entkoffeiniert	4,80 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,90 €
Latte Macchiato	3,60 €
Glas Schwarztee mit Zitrone oder Milch	3,50 €
Glas Kräuter-, Pfefferminz-, Kamille- oder Früchtetee	3,30 €

A large, faint, dotted illustration of a reindeer head with large antlers, positioned in the background of the menu.