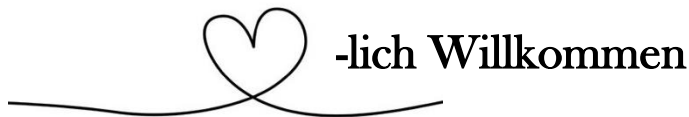




HOTEL - RESTAURANT HIRSCH  
*Familie Kneer*



---

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	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 €
 Wildberry-Lillet	
mit Beeren und Eiswürfeln	6,20 €
 Mango-Rosmarin-Spritz	6,50 €
Zitrone-Basilikum-Spritz	6,50 €
Maracuja-Minze-Spritz	6,50 €
Himbeer-Hibiskus-Spritz	6,50 €
 Hugo	
Sekt mit Holunderblüten-Sirup	6,20 €
 Aperitivo Rosato	
Ramazotti Rosato mit Sekt, Eiswürfeln, Basilikumblatt	6,20 €
 Aperitivo Rosato mit Schweppes Wildberry,	
Eiswürfeln, Zitrone und Beeren	6,20 €
 Glas Haus-Sekt 0,1 l	4,50 €

Auch Alkoholfrei  
möglich

---

## Suppen



### Tomatencreme-Suppe

vegi

mit gebratener Jakobsmuschel



5,90 €

+3,00 €

### Flädlessüpple

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



### 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 €

---

## Saisonales

---



### Vorspeise:

#### **Feldsalat mit Walnussdressing**

dazu hausgeräucherter Rehschinken, karamellisierte  
Honig-Nüsse, Weißbrot und Butter

13,90 €

-----

#### **Gefüllte Geflügel-Hack-Roulade (Pilze/Zwiebeln/Karotte/Käse)**

dazu Kroketten und Mandel-Broccoli

21,90 €

#### **Vollkorn-Nudeln**

am SesamsöÙle 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 €

#### **Gebratenes Gänseleberle**

in Madeira-Champignon-SöÙle mit Apfel dazu  
Bratkartoffeln und Salatteller

22,90 €



## 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 Saure Kutteln

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 Kellerweizen Urtyp ( 0,5 l )	4,20 €
 <b>Alkoholfreie Biere</b>	
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 €