



Gasthaus Goldener Hirsch  
est. 1621

## Saisonale Empfehlung Frühling

### Aperitif

*Erdbeerbowle Weingärtners Erdbeeren | Secco rosé Holz Weißbrodt 8,90*

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

*Hirsch Donau Radler Grapefruit 0,33l 3,90*

### Weinempfehlung

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

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

*Weingut Fritz Waßmer, Zu jeder Zeit Rosé, Baden 0,75l 29,90*

### Vorspeisen

*Lauwarmer Spargelsalat 12,90*

*Wahlweise mit ...*

*frisch gehobeltem Parmesan 3,00*

*Serrano Schinken 4,00*

*Flusskrebse aus Wildfang in selbstgemachter Knoblauchmayonnaise 7,00*

### Hauptgänge

*Weingärtners Stangenspargel, Kartoffeln & hausgemachte Hollandaise 24,90*

*Wahlweise mit ...*

*Schnitzel vom Duroc Schwein 12,90*

*Wiener Schnitzel vom Kalb 16,90*

*Rumpsteak ca. 150g 18,90*

### Dessert

*Hausgemachtes Pavlova mit frischen Beeren 8,90*

*Bauernhofeis Vanille Madagaskar auf marinierten Erdbeeren 12,90*

*Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer!*