

# ZH

## GASTHAUS ZUM HIRSCH

### **Montag - Samstag**

*von 17.00 bis 23.30 geöffnet*

*Warme Küche bis 22.00*

### **Sonn- und Feiertage**

*ab 11.30 durchgehend bis 23.30 geöffnet*

*Warme Küche von 11.30 - 14.30 & 16.00 - 22.00*

---

### ***Von Oktober bis April***

*jeden ersten Freitag im Monat  
unser traditionelles Schlachtfest*

*[www.zumhirsch.de](http://www.zumhirsch.de)*

## Apfelwein

Apfelwein im Gerippten <sup>o</sup> 0,25 L / 0,50 L	€ 2,20 € 4,00
Apfelwein im Bembel <sup>o</sup> 1,2 L (weitere Größen verfügbar)	€ 9,50
Emstaler Sprudel oder Zitronenlimonade <sup>11</sup> 0,70 L, zum Spritzen	€ 4,00
Heißer Apfelwein <sup>o</sup> 0,25 L -nur im Winter-	€ 3,20

## Biere

König Pilsener <sup>A, 5</sup> 0,30 L / 0,40 L vom Fass	€ 3,20 € 4,00
Weihenstephan Tradition Dunkel <sup>A, 5</sup> 0,30 L vom Fass	€ 3,60
Weihenstephan Hefeweizen <sup>A, 5</sup> 0,50 L dunkel, hell oder alkoholfrei	€ 4,30
Weihenstephan Kristallweizen <sup>A, 5</sup> 0,50 L	€ 4,30
Helles <sup>A, 5</sup> 0,20 L / 0,50 L vom Fass	€ 2,50 € 4,30
König Pilsener alkoholfrei <sup>A, 5</sup> 0,33 L	€ 3,50
Colabier oder Radler <sup>A, Ç, 5, 11, 12, 14</sup> 0,30 L / 0,40 L vom Fass	€ 3,00 € 3,90

## Weißwein

Rauenthaler Steinmächer Q.b.A mild, halbtrocken oder trocken 0,5 0,20 L	€ 4,00
Pinot Grigio Sanvito DOC, ital. 0,5 0,20 L	€ 4,90
Weinschorle 0,5 0,20 L	€ 3,40

## Weißherbst

Rheingauer Spätburgunder 0,5 0,20 L	€ 4,00
--	--------

## Rotwein

Spätburgunder Rheingau 0,5 0,20 L	€ 4,50
Montepulciano d'Àbruzzo 0,5 0,20 L italienischer Rotwein trocken	€ 5,50
Primitivo ital. 0,5 0,20 L	€ 5,90

## Champagner und Sekt

Moët & Chandon Champagne Brut 0,75 L	€ 89,00
Riesling Winzersekt Brut 0,75 L	€ 30,00
Henkell Piccolo 0,20 L	€ 7,90

## Flaschenweine weiß

Rauenthaler Steinmächer <sup>o,5</sup> 1,0 L Riesling trocken Rheingau	€ 20,00
Eltviller Langenstück <sup>o,5</sup> 1,0L Riesling halbtrocken Rheingau	€ 20,00

## Flaschenweine Rot

Montepulciano d'Àbruzzo ital. <sup>o,5</sup> 0,75 L italienischer Rotwein trocken	€ 21,50
Primitivo Di Manduria <sup>o,5</sup> 0,75 L Italienischer Rotwein trocken	€ 22,90

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft oder Apfelsaftschorle 0,20 L / 0,40 L	€ 2,40 € 4,00
Almdudler 0,30 L	€ 3,20
Malzbier <sup>A</sup> 0,33 L	€ 3,20
Coca-Cola <sup>1, 11, 14, 24</sup> 0,30 L oder Cola light, Cola Zero	€ 3,50
Fanta, Spezi oder Sprite <sup>1, 11, 14, 24</sup> 0,30 L	€ 3,50
Traubensaft oder Orangensaft 0,20 L	€ 3,00
Mineralwasser 0,20 L / 0,70 L	€ 2,20 € 5,60

## Hausgemachte Suppen

Tagessuppe <small>A, C, G</small>	€ 5,50
Leberknödelsuppe <small>A, C</small>	€ 5,90

## Warme Gerichte

Schweineschnitzel "Wiener Art" <small>A, C, G, 5</small>	€ 9,90
Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel <small>A, C, G, M, 5</small> mit hausgemachter Soße	€ 11,90
"Hessisches" Schweineschnitzel <small>A, C, G, 5</small> mit hausgemachter "Frankfurter Grüner Soße"	€ 11,60
1/2 Brathähnchen knusprig gebacken	€ 9,50
Argentinisches Rumpsteak 250g <small>G</small> wahlweise mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder Pfefferrahmsoße	€ 18,90
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt <small>A, C, G, 5, 6</small>	€ 12,90
Hacksteak <small>A, C, M, 5</small> wahlweise mit Röstzwiebeln oder Spiegelei	€ 9,90
Schweinerückensteak in Kräuteröl mariniert	€ 11,90
Rippchen <small>M</small> warm oder kalt	€ 9,90
Gekochte Landeier mit "Frankfurter Grüner Soße" und Salzkartoffeln <small>C, G, M, 5</small> vegetarisch	€ 9,90
Gegrilltes Club Sandwich mit Cheddar Käse, Hähnchenbrustfilet und Pommes Frites <small>A, G</small> -vegetarisch- mit gegrilltem Gemüse	€ 15,50 vegetarisch: € 13,50

## Beilagen und Extras

Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelstampf hausgemacht	A, G, 5	€ 3,70
"Folienkartoffel" mit Kräuterquark	G, 5	€ 5,50
Hausgemachte Grüne Soße oder Remoulade	C, G, M	€ 3,50
Hausgemachte Jäger-, Zigeuner-, Pfefferrahm-, oder Bratensoße	G, M	€ 3,00
Gemischter Beilagensalat, Kraut-, Gurken- oder Grüner Salat	G, M	€ 4,50
Sauerkraut oder Tagesgemüse	A, C, H, G, L, M, O, 5	€ 3,90
Röstzwiebeln oder Kräuterbutter	C, G, 5	€ 1,90
Extra Portion Brot mit Butter	A, G	€ 2,90

## Kleine Gerichte

Kinderschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	A, C, 5	€ 8,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites für die "Kleinen"		€ 8,90
Senioren Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	A, C, 5	€ 9,90
Strammer Max	A, C, G, 5, 6	€ 9,00
2 Bratwürste hausgemacht mit Brot	A, 5	€ 7,90
Gebackener Leberkäse mit Spiegelei und Brot	A, C, 5, 10	€ 7,90
Zwei hausgemachte Leberknödel mit Brot	A, C	€ 7,50
Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	C, G, M, 5	€ 8,90

## Kalte Gerichte

Drei Handkäs´ mit frischem Krustenbrot und Butter <small>A, G</small>	€ 7,90 mit Musik: € 8,50
Caesar Salad <small>C, G, M, 5</small> Romanasalat mit Parmesan & gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 14,90
Rustikale "Hackepeterplatte" <small>A, G, M</small> Frisches Schweinemett, garniert mit Radieschen, roten Zwiebeln, Brot & Butter	€ 13,90
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>G, 5, 10</small>	€ 11,90
Tatar aus reinem Rindfleisch <small>A, C, G</small> mit Ei, Kapern, roten Zwiebelchen, Krustenbrot und Butter. Unser Tatar wird nach Bestellung frisch durchgemahlen.	€ 17,90
Beefsteak Tatar <small>A, C, G</small> kurz & scharf angebraten, mit Spiegelei, Brot & Butter	€ 17,50
Handkässalat Gemischter Salat mit Schmand, gerupftem Handkäs und roten Zwiebeln	€ 14,90

## Dessert

Eisbecher gemischt mit Sahne <small>C, G, 1, 3, 11, 18</small>	€ 5,60
Schwarzwaldbecher mit Sahne <small>C, G, 1, 3, 11, 18</small>	€ 6,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <small>C, G, 1, 3, 11, 18</small>	€ 6,90
Rote Grütze mit Vanillesoße und -eis <small>C, G, 1, 3, 11, 18</small>	€ 5,90
Tartufo Classico <small>C, G</small> klassische Eisspezialität aus Italien	€ 7,50

## Spirituosen

Das "Mispelchen" 2cl Apfel-Likör mit Mispel	€ 3,30
Jack & Cola Longdrink 4 cl Jack Daniel´s Old No.7, Coca-Cola 0,33 L, auf Eis	€ 9,50
Averna oder Ramazotti mit Eis 4cl	€ 4,80
Kirschwasser, Himbeergeist, Williamsbirne, Obstler oder Calvados 2cl	€ 3,20
Underberg, Jägermeister, Kümmerring, Helbing Kümmel oder Malteser Aquavit 2cl	€ 3,00
Korn, Wacholder, Dauborner, Fürst Bismarck oder Bommerlunder 2cl	€ 2,90
Fernet Branca oder Fernet Menta 2cl	€ 2,90
Asbach oder Metaxa 2cl	€ 2,90
Baileys Irish Cream <small>G, 1, 14</small> 2cl	€ 2,90
Sambuca 2cl	€ 2,90
Amaretto di Saronno 2cl	€ 2,90

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <small>G, 5, 14</small>	€ 3,00
Espresso <small>5, 14</small>	€ 2,70
Espresso doppelt <small>5, 14</small>	€ 3,90
Cappuccino <small>G, 5, 14</small>	€ 3,50
Latte Macchiato <small>G, 5</small> oder Milchkaffee	€ 4,00
Tee <small>5</small>	€ 2,30

Feiern im Hirsch! Sie planen eine Feier, egal ob Taufe, Konfirmation, Geburtstag oder auch eine Weihnachts- oder Betriebsfeier? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Ob Menü, Buffet, rustikal, mediterran oder klassisch, fragen Sie uns!

## Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- Ç Gerste
- C Ei
- H Soja
- G Milch und Laktose
- L enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M enthält Senf und Senferzeugnisse
- o enthält Schwefeldioxid und Sulfite

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 5 mit Antioxidationsmitteln
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 10 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 coffeinhaltig
- 18 mit Milcheiweiß
- 24 erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen