

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

Apfelwein

Apfelwein im Gerippten ◦ 0,25 L / 0,50 L	€ 2,00	€ 3,80
Apfelwein im Bembel ◦ 1,2 L (weitere Größen verfügbar)		€ 8,50
Emstaler Sprudel oder Zitronenlimonade ¹¹ 0,70 L, zum Spritzen		€ 3,90
Heißer Apfelwein ◦ 0,25 L -nur im Winter-		€ 3,00

Biere

König Pilsener ^{A, 5} 0,30 L / 0,40 L vom Fass	€ 2,90	€ 3,60
Weihenstephan Tradition Dunkel ^{A, 5} 0,30 L vom Fass		€ 3,30
Weihenstephan Hefeweizen ^{A, 5} 0,50 L dunkel, hell oder alkoholfrei		€ 4,00
Weihenstephan Kristallweizen ^{A, 5} 0,50 L		€ 4,00
Helles ^{A, 5} 0,20 L / 0,50 L vom Fass	€ 2,00	€ 4,00
König Pilsener alkoholfrei ^{A, 5} 0,33 L		€ 3,00
Colabier oder Radler ^{A, Ç, 5, 11, 12, 14} 0,30 L / 0,40 L vom Fass	€ 2,80	€ 3,50

Weißwein

Johannisberger Erntebringer Q.b.A mild, halbtrocken oder trocken 0,5 0,20 L	€ 3,80
Pinot Grigio Sanvito DOC, ital. 0,5 0,20 L	€ 4,70
Weinschorle 0,5 0,20 L	€ 3,20

Weißherbst

Rheingauer Spätburgunder 0,5 0,20 L	€ 3,80
--	--------

Rotwein

Spätburgunder Rheingau 0,5 0,20 L	€ 4,20
Montepulciano d'Àbruzzo 0,5 0,20 L italienischer Rotwein trocken	€ 5,10
Primitivo ital. 0,5 0,20 L	€ 5,60

Champagner und Sekt

Moët & Chandon Champagne Brut 0,75 L	€ 85,00
Riesling Winzersekt Brut 0,75 L	€ 29,50
Henkell Piccolo 0,20 L	€ 7,50

Flaschenweine weiß

Johannisberger Erntebringer ^{o,5} 1,0 L Riesling trocken Rheingau	€ 19,00
Hallgartener Mehrhölzchen ^{o,5} 1,0L Riesling halbtrocken Rheingau	€ 19,00

Flaschenweine Rot

Montepulciano d'Àbruzzo ital. ^{o,5} 0,75 L italienischer Rotwein trocken	€ 18,50
Primitivo Di Manduria ^{o,5} 0,75 L Italienischer Rotwein trocken	€ 21,50

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft oder Apfelsaftschorle 0,20 L / 0,40 L	€ 2,40	€ 3,80
Almdudler 0,30 L		€ 2,80
Malzbier ^A 0,33 L		€ 2,80
Coca-Cola ^{1, 11, 14, 24} 0,30 L oder Cola light, Cola Zero		€ 3,10
Fanta, Spezi oder Sprite ^{1, 11, 14, 24} 0,30 L		€ 3,10
Traubensaft oder Orangensaft 0,20 L		€ 2,80
Mineralwasser 0,20 L / 0,70 L	€ 2,10	€ 5,40

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe <small>A, C, G</small>	€ 4,90
Leberknödelsuppe <small>A, C</small>	€ 5,40

Warme Gerichte

Schweineschnitzel "Wiener Art" <small>A, C, G, 5</small>	€ 8,90
Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel <small>A, C, G, M, 5</small> mit hausgemachter Soße	€ 10,90
"Hessisches" Schweineschnitzel <small>A, C, G, 5</small> mit hausgemachter "Frankfurter Grüner Soße"	€ 10,60
1/2 Brathähnchen knusprig gebacken	€ 7,90
Argentinisches Rumpsteak 250g <small>G</small> wahlweise mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder Pfefferrahmsoße	€ 17,90
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt <small>A, C, G, 5, 6</small>	€ 11,70
Hacksteak <small>A, C, M, 5</small> wahlweise mit Röstzwiebeln oder Spiegelei	€ 8,90
Schweinerückensteak in Kräuteröl mariniert	€ 10,70
Rippchen <small>M</small> warm oder kalt	€ 7,90
Gekochte Landeier mit "Frankfurter Grüner Soße" und Salzkartoffeln <small>C, G, M, 5</small> vegetarisch	€ 9,60
Lasagne mit frischem Marktgemüse <small>A, G</small> vegetarisch	€ 9,90

Beilagen und Extras

Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelstampf hausgemacht <small>A, G, 5</small>	€ 3,30
"Folienkartoffel" <small>G, 5</small> mit Kräuterquark	€ 3,90
Hausgemachte Grüne Soße oder Remoulade <small>C, G, M</small>	€ 3,20
Hausgemachte Jäger-, Zigeuner-, Pfefferrahm-, oder Bratensoße <small>G, M</small>	€ 2,90
Gemischter Beilagensalat, Kraut-, Gurken- oder Grüner Salat <small>G, M</small>	€ 4,20
Sauerkraut oder Tagesgemüse <small>A, C, H, G, L, M, O, 5</small>	€ 3,50
Röstzwiebeln oder Kräuterbutter <small>C, G, 5</small>	€ 1,80

Kleine Gerichte

Kinderschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites <small>A, C, 5</small>	€ 7,90
Senioren schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites <small>A, C, 5</small>	€ 8,90
Strammer Max <small>A, C, G, 5, 6</small>	€ 7,50
2 Bratwürste <small>A, 5</small> hausgemacht mit Brot	€ 7,20
Gebackener Leberkäse <small>A, C, 5, 10</small> mit Spiegelei und Brot	€ 7,20
Zwei hausgemachte Leberknödel <small>A, C</small> mit Brot	€ 7,50
Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade <small>C, G, M, 5</small>	€ 8,70

Kalte Gerichte

Drei Handkäs´ mit frischem Krustenbrot und Butter <small>A, G</small>	€ 6,90 mit Musik: € 7,40
Caesar Salad <small>C, G, M, S</small> Romanasalat mit Parmesan & gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 12,90
Rustikale Vesperplatte <small>A, G, M</small> Gemischter Schinken, Hausmacher Wurst, Pfefferbeißer, Griebenschmalz, Radieschen, Brot & Butter	€ 13,90
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>G, S, 10</small>	€ 9,90
Tatar aus reinem Rindfleisch <small>A, C, G</small> mit Ei, Kapern, roten Zwiebelchen, Krustenbrot und Butter. Unser Tatar wird nach Bestellung frisch durchgemahlen.	€ 15,90
Beefsteak Tatar <small>A, C, G</small> kurz & scharf angebraten, mit Spiegelei, Brot & Butter	€ 15,50
Handkässalat Gemischter Salat mit Schmand, gerupftem Handkäs und roten Zwiebeln	€ 13,90

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
Crème Brûlée <small>A, C, G</small> hausgemacht	€ 5,50

Spirituosen

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee <small>G, 5, 14</small>	€ 2,80
Tee <small>5</small>	
Espresso <small>5, 14</small>	€ 2,50
Espresso doppelt <small>5, 14</small>	€ 3,50
Cappuccino <small>G, 5, 14</small>	€ 3,00
Latte Macchiato <small>G, 5</small> oder Milchkaffee	€ 3,50

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 enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Ç Gerste
- C enthält Eier und Eierzeugnisse
- H enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- G enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- 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