



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	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



Spargelcreme-Süppchen mit Mandelsplittern

vegetarisch



5,90 €

Flädlessüpple

5,50 €

Maultaschen-Suppe mit Backerbsen

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 €
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	25,90 €
Senioren-Teller Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Spätzle und Gemüse	17,90 €

Saisonales



Kalbsnierenbraten

an feinen Nudeln mit Butterschmelze
dazu Gemüsestreifen und Salatteller

28,90 €

Gebratenes Zanderfilet

am Spinatnest dazu gebratene Pilze am Rieslingsößle und
Kartoffel-Frischkäse-Kräutertasche

28,90 €

Duett von rosa gebratenem Lammkarree und Lammhüfte

am Chorizosößle dazu mediterrane Gemüse-Quiche

31,80 €

Geschmortes vom Lamm (Braten und Haxe)

dazu gebratene Bärlauch-Kartoffeln mit Sauerrahm-Dipp
und bunte Butter-Rübchen

29,90 €

Geschmorte Kaninchenkeule

mit Parmesan-Käsespätzle an Balsamico-Glace
dazu Butter-Träubchen und blaue Zwiebeln

29,60 €

Gemüse-Quiche

am Tomatensößle mit Stangenspargel
dazu Sauerrahm-Kartoffeln und Salatteller



25,90 €

Frischer Stangenspargel

mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Vegetarisch

dazu paniertes Schnitzel

dazu Rumpsteak mit Kräuterbutter

dazu Schweinfilet



19,90 €

+7,50 €

+10,90 €

+8,90 €



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 €
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's head with large antlers, positioned in the background behind the menu items.