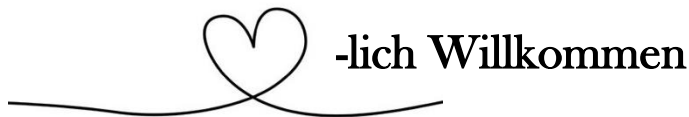




HOTEL - RESTAURANT HIRSCH
Familie Kneer



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 ist Katharina Kneer mit Ihrem Ehemann Patrick 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

Suppen



Flädlessüpple

5,50 €

Maultaschen-Suppe mit Backerbsen

5,50 €

Salate



Salatplatte mit norwegischem Lachsfilet

gemischte Salatplatte mit gebratenem norwegischem Lachsfilet
Ei und Tomate mit Weißbrot und Butter

21,50 €

Salat Pute

gemischte Salatplatte mit gebratenen Putensteaks,
Ei und Tomate mit Weißbrot und Butter

19,90 €

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



Nur für kurze Zeit

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Dazu ein Viertel Federweiser

auch zum mitnehmen

3,90 €

3,80 €

Vorspeise

Große Tomate gefüllt mit gebratenen Sommerpilzen

an Rucola, Balsamicocreme, mit gebackenem Wachtel-Ei und Büffel-

Mozzarella dazu Baguette und Butter

15,90 €

Hauptgänge

Forelle „Müllerin Art“

Gebratene Forelle mit feinen Petersilienkartoffeln,

Wurzelgemüse und zerlassener Butter

dazu bunter Salatteller

26,90 €

Tagliatelle mit gebratenen Sommerpilzen

dazu Cocktail-Tomaten an cremiger Balsamico-Salbei-Butter

dazu bunter Salatteller



23,90 €

Hausgemachte Rehmaultaschen

dazu gebratene Nuss-Hefeteigschnitte, gebackene Wassermelone und

Preiselbeersöße mit Salatteller

29,90 €

Zigeiner-Schnitzel

dazu gebackene Kartoffel-Wedges und Salatteller

20,50 €

Hausgemachte Tellersulz

mit Brot

11,90 €

mit Bratkartoffeln

15,90 €

Brotzeit



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 €

Aktuelle Herbst-Specials

Feiner Rehbraten aus heimischen Wäldern

mit Preiselbeer-Birne und

gemischten Pilzen dazu

Spätzle und bunter Salatteller

27,90 €

Suser

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Maiscreme-Süpple mit Popcorn





