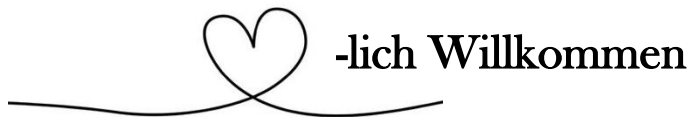




HOTEL - RESTAURANT HIRSCH
Familie Kneer



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 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

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



Vorspeisen

Kaltes Paprika-Gurken-Süppchen

mit gebeiztem Räucherlachs und Zitrusdipp

Erfrischend anders – Taste it!

8,50 €

Gelbe 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 €

Hausgemachte Tellersulz

mit Brot

11,90 €

mit Bratkartoffeln

15,90 €



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 €

Sommerfest 2026

auf unserer Terrasse
mit Live-Musik von Horst und Beate

07.08.2026

ab 17 Uhr geöffnet

Musik ab 17:30 Uhr

-Musikalische Unterhaltung und gute Stimmung
für jedermann durch Horst und Beate (bis ca. 22 Uhr)

-Leckeres Essen und Getränke

Bitte gute Laune mitbringen und gerne reservieren

Wir freuen uns auf einen schwungvollen Abend!

Familie Kneer mit Team







