



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 mit Olive	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 €
Hugo	
Sekt mit Holunderblüten-Sirup	6,20 €
Aperitivo Rosato	
Ramazotti Rosato mit Sekt, Eiswürfeln, Basilikumblatt	6,20 €
Ramazotti Rosato mit Schweppes Wildberry, Eiswürfeln, Zitrone und Beeren	6,20 €
Wildberry-Lillet mit Beeren und Eiswürfeln	6,20 €
Glas Haus-Sekt 0,1 l	4,50 €

---

## Suppen



### Bärlauch-Brätstrudel-Suppe

Gemüsebrühe / Hausgemachter Bärlauch-Brätstrudel/ Backerbsen 6,90 €

Cremiges Spargelsuppe mit Mandelsplittern 5,90 €

Maultaschensuppe  
mit Backspätzle

5,50 €

Flädlessuppe

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



---

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Pommes Frites und Salatteller	29,20 €
<b>Rumpsteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und buntem Salatteller	29,20 €
<b>Schweinerückensteak „Engadin“</b> mit Schinken und Käse überbacken dazu Pommes und Salatteller	18,90 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und buntem Salatteller	17,90 €
<b>Hackrahmbraten</b> mit Käsespätzle und Röstzwiebeln dazu bunter Salatteller	18,90 €
<b>Schwäbisches Zunftwännle</b> Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Käsespätzle und buntem Gemüse dazu Salatteller	24,90 €
<b>Senioren-Teller</b> Schweinefilet in Rahm mit Champignons, Spätzle und Gemüse	16,90 €
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> mit feinem Gemüse und Kartoffelrösti	19,80 €

---

## Saisonales



### Kaltes Karotten-Mango-Süppchen

mit knusprig gebackener Garnelen-Pilz-Ravioli

7,50 €

### Gebratenes Meerbarben-Filet

an Selleriemus mit Gemüselasagne und gebackenen Kirschtomaten dazu Blattsalat



29,90 €

### Rosa gebratene Rehhüfte mit Pistazienkruste

an Morchel-Sherry-Sößle mit Sommerbeeren dazu gebackener Gemüsestrudel und Röstinchen

31,10 €

### Überbackenes Zucchini-Schiffchen

gefüllt mit Gemüse-Couscous am Tomatensößle dazu bunte Salatplatte

20,90 €



*Klein aber fein*

### Melone mit Schwarzwaldschinken

an einem Blattsalatnest mit Sommerbeeren dazu Weißbrot und Butter

16,80 €



## 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 Tellersulz

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 Nitratspökelsalz, 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 Leichtes Weizen ( 0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen dunkles Weizen ( 0,5 l)	4,20 €
Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp ( 0,5 l)	4,20 €
<b>Alkoholfreie Biere</b>	
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, pixelated illustration of a reindeer head with large antlers, positioned in the background of the lower half of the page.