

TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN



AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	€ 6,90
Kartoffel- Gemüsecremesuppe	5,90

DELIKATE VORSPEISEN

Tatar vom Ochsen (110 g), klassisch garniert mit Karpfern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	16,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.)	23,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	7,90
Frischer Wildkräutersalat mit gebratenem Speck	12,90
Frischer Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen	12,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	9,90

TAGESMENÜ

Kartoffel- Gemüsecremesuppe

•

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

•

Tagesdessert

Menüpreis € 39,90

TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten garniert mit frischen Pfifferlingen an Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	16,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	17,90

WINE TALK

Weinprobe mit anschließendem Gourmetmenü!



Spannende und feine Weinaromen erwarten Sie an der Weinprobe mit einem Winzer aus der Region. Nach der Weinprobe genießen Sie in der Untersee Stube ein köstliches Fünf-Gang-Gourmetmenü. Verbringen Sie einen Abend voller Genussmomente! Sie möchten nach dem kulinarischen Abend nicht mehr nach Hause fahren? Dann kombinieren Sie die Weinprobe mit einem Hotelaufenthalt in unserem Wellness-Refugium. Die Wine Talk Termine finden Sie auf unserer Webseite!

HIRSCHEN-SPEZIALITÄTEN

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang €
8,90

VOM GEFLÜGEL - UNSER KLASSIKER

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente 28,90
mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an fruchtigen, süß saurem Thai Curry 24,90
dazu Basmati Reis garniert mit Gemüsestreifen

VOM RIND & KALB

Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken 32,90
dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 32,90
dazu Pommes frites

Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten 25,90
dazu Bratkartoffeln

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln 27,90
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter 35,90
und im Holzofen gebackenes Bauernbrot

Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse 32,90
und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites

Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" 14,90
dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat

VOM SCHWEIN

Rahmschnitzel vom Jungschweinerücken 19,90
dazu hausgemachte Spätzle

Maultaschen "Badische Art" , in der Brühe, 15,90
gefüllt mit Hackfleisch und Spinat

LECKERER SALATTELLER

	€
Großer Salatteller mit Eglignusperte, Sc. Remoulade und frischem Brot	24,90
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und frischem Bauernbrot	20,90
Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot	23,90

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Höri-Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln	23,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	15,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	22,90

FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	26,90
Fangfrisches Saiblingsfilet (Fischerei Dietrich Öhningen) mit Brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	29,90
Fischteller "Frühling´s Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebsssoße dazu feine Butternüdele und Blattspinat	31,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	27,90
Gebratene Garnelen an Flusskrebsssoße mit Butternüdele und Blattspinat	31,90

ZUM VESPER

Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot	13,90
Schweizer Wurstsalat, fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	13,90
Ochsenmaulsalat mit Essiggurken und Höri Büllen fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	15,90
Hausgemachter Schwartenmagen im Gläsle dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot	12,90

GLÜCKSMOMENTE

Teilen Sie Ihre besonderen Hirschen Erlebnisse mit uns! **#hirschenhorn**



DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

KUGEL FÜR KUGEL. ERFRISCHEND LECKER.

Gemischtes Eis	€ 7,90
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	8,50

HEISSER ITALIENER TRIFFT AUF ZARTES VANILLEEIS

Heißer Espresso auf zartem Vanilleeis mit Schlagrahm	6,80
------------------------------------------------------	------

EISKALTER BRASILIANER SUCHT BLEICHE SCHÖNHEIT

Eiskaffee auf zartem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	8,90
--------------------------------------------------	------

SAISONALES

Frische Beeren "wa ´s grad gieht" mit Vanilleeis und Schlagrahm	10,90
-----------------------------------------------------------------	-------

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm	10,90
------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rote Grütze, hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagrahm	9,90
--------------------------------------------------------	------

GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	9,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka	9,90
---------------------------------------------------------------------	------

OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

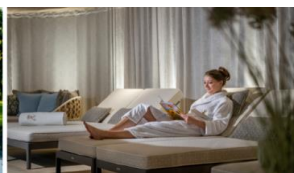
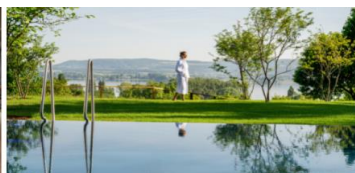
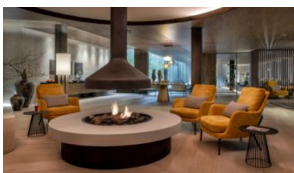
Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	10,90
--------------------------------------------------------------------------	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	9,90
--------------------------------------------------------------	------

ANKOMMEN. ENTSPANNEN. ABSCHALTEN.

Unser Day Spa Angebot für Sie:

1 Eintritt in das InselSpa auf 1000 m² mit Infinity Pool | 1 Massage 35 Min. | 1 Gourmetmenü
158,-€ pro Person | Exklusiver Preis für Boardinghouse Gäste: € 140,- pro Person
Voranmeldung erforderlich | limitierte Anzahl von 6 Day Spa Tickets pro Tag



ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES

Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß	€ 13,50
Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"	8,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER

Riesling "Bergsteiger" -trocken- 12 % vol. Bio & Vegan Weingut Forster, Nahe In der Nase, reifer Pfirsich, Zitronenzesten, Wiesenkräuter, mineralische Würze Am Gaumen saftige Gelbfrucht, angenehmer herb, feingliedrige Säure, lang am Gaumen	26,90
Glas für Glas 0,25 ltr Sauvignon blanc/ Rapp/ Pfalz	9,60

FRISCHE PFIFFERLINGE

Zartes Kalbssteak, vom Rücken, an Cognacrahm (200 gr.) dazu sautierte Pfifferlinge und Bandnudeln	44,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter dazu sautierte Pfifferlinge und Salzkartoffeln	39,90
Pfifferlinge an Rahmsoße (Vegetarisch) mit Bandnudeln	24,90
Großer Salatteller mit sautierten Pfifferlingen und frischem Bauernbrot	26,90

VERSCHENKEN SIE HIRSCHEN-MOMENTE

Ob traumhafte Übernachtungen, ein Restaurantbesuch, eine Wellnessauszeit oder ein Wertgutschein. In unserer **Hirschen-Gutscheinwelt** ist für jeden etwas dabei!



AUS DER HAUSEIGENEN WURSTKÜCHE für Zuhause

Schwarzwurst im Ring € 9,-

Hausmacher Schwartenmagen (Sülze) im Weckglas 230 ml

Kalbsfußsuppe (nach Hildegard von Biengen) im Weckglas 230 ml
€ 4,90 pro Glas