

# TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

## AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	€ 6,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	6,90

## 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

Kürbiscremesuppe

•

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 Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	16,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße 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 Eglignusperle, 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 "Feinschmecker Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Rieslingsoße dazu feine Butternüdele und Blattspinat	31,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	27,90
Gebratene Garnelen an Rieslingsoße 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
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 m<sup>2</sup> 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

2022 Spätburgunder Rosé Dr. Bürklin Wolf Pfalz Dieser saftige und erfrischende Rosé begeistert mit einem fruchtigem Bouquet Rhabarber, Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere vereinen sich mit leichter Würze und feiner Mineralität.	28,90
<b>Glas für Glas</b> 0,25 ltr Rosé Dr. Bürklin Wolf Pfalz	9,90

## 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 Pfifferlinge 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

Schwarzurst im Ring € 9,-

Hausmacher Schwartenmagen (Sülze) im Weckglas 230 ml

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