

TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	€ 7,50
Kartoffel- Gemüsecremesuppe	6,50

DELIKATE VORSPEISEN

Tatar vom Ochsen (110 g), klassisch garniert mit Karpfern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	17,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.)	24,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	8,50
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit gebratenem Speck	13,90
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit karamellisierten Nüssen	13,90
6 oder 12 Schnecken im Häusle mit Kräuterbutter überbacken dazu Bauernbrot	11,90 oder 17,90
6 oder 12 Schnecken im Töpfle mit Kräuterbutter und Appenzeller Käse überbacken dazu Bauernbrot	12,90 oder 18,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	10,90

TAGESMENÜ

Kartoffel- Gemüsecremesuppe

•

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

•

Tagesdessert

Menüpreis € 41,90

TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten mit Kräuterchampignons an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	17,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	17,90

HIRSCHEN-SPEZIALITÄT	€
Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang	8,90
VON ENTE & GEFLÜGEL	
Knusprig gebratene 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut	31,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet an fruchtigen, süß saurem Thai Curry dazu Basmati Reis garniert mit Gemüsestreifen	24,90
DER PURE FLEISCHGENUSS	
Perfekt abgehangenes Ochsen-Entrecôte am Knochen gereift (für 2 Personen ca. 1000g mit Knochen) dazu Pommes frites	pro Person 42,90
VOM RIND & KALB	
Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken dazu Pommes frites	34,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites	34,90
Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten dazu Bratkartoffeln	27,90
Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse	29,90
Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter und im Holzofen gebackenes Bauernbrot	37,90
Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat	15,90
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites	32,90
VOM SCHWEIN	
Jägerschnitzel vom Jungschweinrücken mit Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle	20,90
Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, gefüllt mit Hackfleisch und Spinat	16,90

LECKERER SALATTELLER	€
Großer Salatteller mit Eglignusperle, Sc. Remoulade und frischem Brot	26,90
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und frischem Bauernbrot	23,90
Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot	25,90
FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE	
Vegetarischer Wildererteller mit Preiselbeerbirne & frischen Rahmpilzen dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkaut	25,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	16,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	24,90
FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN	
Gebrautes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	28,90
Fangfrisches Saiblingsfilet (Fischerei Dietrich Öhningen) mit brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	30,90
Fischteller "Feinschmecker Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebssöße dazu feine Butternüdele und Blattspinat	33,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	29,90
Gebraute Garnelen an Flusskrebssöße mit Butternüdele und Blattspinat	33,90
ZUM VESPER	
Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot	14,90
Schweizer Wurstsalat, fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	14,90
Hausgemachter Schwartenmagen im Gläsle dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot	13,90

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

KUGEL FÜR KUGEL. ERFRISCHEND LECKER.

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

HEISSER ITALIENER TRIFFT AUF ZARTES VANILLEEIS

Heißer Espresso auf zartem Vanilleeis mit Schlagrahm	6,90
--	------

EISKALTER BRASILIANER SUCHT BLEICHE SCHÖNHEIT

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

SAISONALES

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm	11,90
--	-------

Rote Grütze, hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagrahm	10,90
--	-------

GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	10,90
--	-------

Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka	10,90
---	-------

OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	11,90
--	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	10,90
--	-------

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

178,-€ pro Person | Exklusiver Preis für Boardinghouse Gäste: € 154,- pro Person

Voranmeldung erforderlich | limitierte Anzahl von 6 Day Spa Tickets pro Tag

Auch als Geschenkgutschein erhältlich!



ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES €
Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß 13,50

Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß" 9,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE

Weingut Kress "Bodensee"

Charly's Rosé -2021- 12,5 % vol -Weingut Kress Überlingen-
exklusive Abfüllung mit eigenem Etikett "Charly´s Edition" 36,90

Glas für Glas 0,25 ltr Pinot Noir / Rosé "Kress / Bodensee" 12,90

GLÜCKSMOMENTE

Teilen Sie Ihre besonderen Hirschen Erlebnisse mit uns! #hirschenhorn



NEU: Wir sind ein LandLust Hotel, handverlesen vom Magazin "LandLust"

Weil wir mit besonderer Architektur, feiner Kulinarik, geliebter Regionalität
und herzlichem Gastgeben Ihre Auszeit am Land noch schöner machen.



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

Hausmacher Leberwurst in der Dose

Grobe Bauernbratwurst mit Sulz in der Dose

Schinkenwurst in der Dose
€ 4,90 pro Glas / Dose