

## TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

### AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	€ 7,50
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	8,50

### DELIKATE VORSPEISEN

Tatar vom Ochsen (110 g), klassisch garniert mit Karpfen, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	18,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.)	25,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	8,50
Frischer "Wildkräutersalat" an Hirschendressing mit gebratenem Speck	13,90
Frischer "Wildkräutersalat" an Hirschendressing mit karamellisierten Nüssen	13,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	10,90

### TAGESMENÜ

Spargelcremesuppe

•

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

•

Tagesdessert

Menüpreis € 42,90

### TAGESTELLER

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

## VON ENTE & GEFLÜGEL

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente € 32,90  
mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut

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

## DER PURE FLEISCHGENUSS

Perfekt abgehangenes Ochsen-Entrecôte am Knochen gereift pro Person 43,90  
(für 2 Personen ca. 1000g mit Knochen) dazu Pommes frites

## VOM RIND & KALB

Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken 35,90  
dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 35,90  
dazu Pommes frites

Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten 28,90  
dazu Bratkartoffeln

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln 29,90  
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter 38,90  
und im Holzofen gebackenes Bauernbrot

Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" mit Bärlauch verfeinert 15,90  
dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse 33,90  
und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites

## VOM SCHWEIN

Jägerschnitzel vom Jungschweinrücken mit Kräuterchampignons 21,90  
dazu hausgemachte Spätzle

Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, 16,90  
gefüllt mit Hackfleisch und Spinat

## BEILAGEN-SPEZIALITÄT

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang 8,90

<b>LECKERER SALATTELLER</b>	€
Großer Salatteller mit Egliknuserle, Sc. Remoulade und frischem Brot	27,90
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und frischem Bauernbrot	24,90
Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot	25,90
<b>FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE</b>	
Höri-Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln	25,90
Feine Bärlauchnüdele auf Ratatouille garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	19,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	17,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	22,90
<b>FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN</b>	
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	29,90
Fangfrisches Saiblingsfilet (Fischerei Dietrich Öhningen) mit brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	32,90
Fischteller "Feinschmecker Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebsssoße dazu feine Bärlauchnüdele und Blattspinat	34,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	29,90
Gebratene Garnelen an Flusskrebsssoße mit Bärlauchnüdele und Blattspinat	34,90
<b>ZUM VESPER</b>	
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	€ 8,90
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	9,80

### HEISSER ITALIENER TRIFFT AUF ZARTES VANILLEEIS

Heißer Espresso auf zartem Vanilleeis mit Schlagrahm	7,90
--	------

### EISKALTER BRASILIANER SUCHT BLEICHE SCHÖNHEIT

Eiskaffee auf zartem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	9,90
--	------

### SAISONALES

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm	12,90
--	-------

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

### GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	11,90
--	-------

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

### OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	12,90
--	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	11,90
--	-------

## 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  
178,-€ pro Person | Exklusiver Preis für Boardinghouse Gäste: € 154,- pro Person  
Vor Anmeldung erforderlich | limitierte Anzahl von 6 Day Spa Tickets pro Tag

**Auch als Geschenkgutschein erhältlich!**



<b>ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES</b>	€
Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß	13,50
Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"	9,50

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN FRÜHLING KAISERSTÜHLER WEIN ZUM SPARGEL

<b>Blanc de Noirs von der "roten Halde" beste Lage "Kaiserstuhl"</b>	
Spätburgunder trocken Weiß gekeltert -2023- - Sasbach - Weißer Wein aus roten Trauben / Die Sonne im Glas / DLG gold Medallie	29,90
<b>Glas für Glas</b> 0,25 ltr Blanc de Noir / Weiß -trocken- / Kaiserstuhl	10,90

## FRISCH GESTOCHENER HÖRI- SPARGEL

Portion frischer Höri-Spargel mit Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise	33,90
Wir empfehlen zum Spargel...	
Zartes Kalbssteak, vom Filet, an Cognacrahm (200 gr.)	16,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter	12,90
Portion hausgeräucherter Kochschinken	8,90

## HIRSCHEN HORN - SCHAUPLATZ DER BODENSEE-SAGA

**Bestsellerautorin Gaby Hauptmann auf den Spuren der 13-jährigen Anna, der Großmutter des Hirschen-Wirts Karl Amann. Die Chronik des Hirschens inspirierte Gaby Hauptmann zu ihrem neuen Roman "Hoffnung auf eine glückliche Zukunft - Die Frauen vom See":**

*Am Bodensee, es ist 1913. Anna muss die Familie verlassen, da ist sie gerade dreizehn. Doch sie ist zielstrebig und selbstbewusst genug, um ihr Schicksal in beide Hände zu nehmen. Und als sie August kennenlernt, der sich auf der Stelle in ihre frische Art verliebt, scheint ihr Glück perfekt. Bald stürzen die beiden sich in ein großes Abenteuer und kaufen sich einen alten Gasthof am See: ein Abenteuer, von dem sie nicht ahnen, wie groß es werden wird. Denn die Familie wächst – und es kommen Inflation und Krieg. Anna weiß nur eins: August und sie werden den Gasthof um keinen Preis aufgeben ...*

### **Unser Tipp zum Lesen oder Verschenken:**

Hirschen Chronik € 9,50 pro Buch  
Roman "Hoffnung auf eine glückliche Zukunft" € 17,- pro Buch  
An der Rezeption erhältlich!



## VERSCHENKEN SIE HIRSCHEN-MOMENTE

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