

TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF	€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	7,80
Kartoffel- Gemüsecremesuppe	6,90
DELIKATE VORSPEISEN	
Tatar vom Ochsen (110 g), klassisch garniert mit Karpfern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	19,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.)	27,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	8,90
Frischer "Zupfsalat" Wildkräutersalat mit gebratenem Speck	14,90
Frischer "Zupfsalat" Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen	14,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	11,90

TAGESMENÜ

Kartoffel- Gemüsecremesuppe

•

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

•

Tagesdessert

Menüpreis € 44,90

TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten mit Kräuterchampignons an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	19,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	18,90

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	33,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet an fruchtigen, süß saurem Thai Curry dazu Basmati Reis garniert mit Gemüsestreifen	26,90
DER PURE FLEISCHGENUSS	
Perfekt abgehangenes Ochsen-Entrecôte am Knochen gereift (für 2 Personen ca. 1000g mit Knochen) dazu Pommes frites	pro Person 48,90
VOM RIND & KALB	
Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken dazu Pommes frites	36,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites	36,90
Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten dazu Bratkartoffeln	29,90
Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse	30,90
Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter und im Holzofen gebackenes Bauernbrot	39,90
Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" mit Bärlauch verfeinert dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat	16,90
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	36,90
VOM SCHWEIN	
Jägerschnitzel vom Jungschweinrücken mit Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle	23,90
Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, gefüllt mit Hackfleisch und Spinat	16,90

LECKERER SALATTELLER	€
Großer Salatteller mit Eglignusperle, Sc. Remoulade und frischem Brot	28,90
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und frischem Bauernbrot	25,90
Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot	28,90
FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE	
Höri-Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln	27,90
Feine Bärlauchnüdele auf Ratatouille garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan	24,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	18,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	19,90
FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN	
Gebrautes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	30,90
Fangfrisches Saiblingsfilet (Fischerei Dietrich Öhningen) mit brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	34,90
Fischteller "Feinschmecker Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebsssoße dazu feine Bärlauchnüdele und Blattspinat	35,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	31,90
Gebratene Garnelen an Flusskrebsssoße mit Bärlauchnüdele und Blattspinat	36,90
ZUM VESPER	
Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot	15,80
Schweizer Wurstsalat, fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	15,80
Hausgemachter Schwartenmagen im Gläsle dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot	14,80

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	13,90
--	-------

Rote Grütze, hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagrahm	11,90
--	-------

GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	13,90
--	-------

Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka	11,90
---	-------

OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	13,90
--	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	12,90
--	-------

GLÜCKSMOMENTE

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



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 | € 192,- pro Person | Exklusiver Preis für Boardinghouse Gäste: € 165,- pro Person |

auch als Geschenkgutschein erhältlich!



ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES €
Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß 16,40

Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß" 11,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE

2025 La Vie En Rosé aus Grenache, Cinsault, Syrah & Rolle 33,90
Weingut Château Roubine, Gassin

Der trockene La Vie en Rosé von Château Roubine, ein Bio-Rosé aus der sonnigen Provence. Ein leichter Frühlingsrose! In der Nase mediterrane Kräuter, Rosenblüten und rote Beeren. Am Gaumen präsentiert er sich leicht, rund und samtig, mit langem, fruchtbetontem Nachhall.

Glas für Glas 0,25 ltr La Vie En Rosé - trocken - 11,90

Glas für Glas (e´achtele) 0,125 ltr La Vie En Rosé - trocken - 7,90



UNSER HIRSCHEN-REFUGIUM STECKT VOLLER ERLEBNISSE
Mit **Übernachtung & Wellness**

¡Viva España! im Hirschen Horn
Spanisches Menü mit Weinbegleitung & Live-Musik
03.12.2026 - 04.12.2026

Musikabend in Erinnerung an Udo Jürgens
Live-Musik & Gourmetmenü
17.12.2026 - 18.12.2026

Winzer Dinner
Winzermenü mit Weinbegleitung | Weingut Aufricht | 16. - 17.04.2026
Winzermenü mit alkoholfreier Weinbegleitung
Manufaktur Jörg Geiger | 10. - 11.12.2026

Tasting | Destillerie Senft
Gourmetmenü mit Begleitung von Spritz bis Edelbrand
12.11.2026 - 13.11.2026

Champagner Dinner & Wellness
Champagnermenü mit fein abgestimmter Champagnerbegleitung
26.11.2026 - 27.11.2026

Pilates-Retreat 'Balance & Stärke'
Pilates-Workouts von sanft bis schwungvoll für ein gestärktes Körpergefühl
29.11.2026 - 03.12.2026

Bewegungstage in Anlehnung an Liebscher & Bracht
26.04.2026 - 30.04.2026 | 08.11.2026 - 12.11.2026

www.hotelhirschen-bodensee.de

AUS DER HAUSMETZGEREI FÜR ZUHAUSE

Im Glas / Dose 230 ml. á 4,90 €

Hausmacher Leberwurst / Bauernbratwurst mit Sulz / Lyoner / Schwartenmagen

Schwarzwurz im Ring geräuchert á 10,90 €