

## TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

<b>AUS DEM SUPPENTOPF</b>	€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	7,80
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	8,90
 <b>DELIKATE VORSPEISEN</b>	
Tatar vom Ochsen (ca. 110 g), klassisch garniert mit Karpfern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	19,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 230g)	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

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

•

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

•

Tagesdessert

Menüpreis € 44,90

### TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten garniert mit Stangenspargel an Rahmsöße dazu hausgemachte Spätzle	19,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsöße dazu hausgemachte Spätzle	18,90

### BEILAGEN-SPEZIALITÄT

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang	8,90
--	------

## VON ENTE & GEFLÜGEL

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und Maronen	€	30,90
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 Riesenochsensteak 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		36,90
<b>DIE HÖRI SPARGEL - SAISON IST ERÖFFNET</b>		
Portion frischer Stangen - Spargel mit Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise		35,90
Wir empfehlen zum Spargel...		
Zartes Kalbssteak, vom Rückenfilet, an Cognacrahm (200 gr.)		17,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter		15,90
Portion hausgeräucherter Schinken "roh oder gekocht"		9,90

## VOM SCHWEIN

Rahmschnitzel vom Jungschweinrücken an Cognacrahm  
dazu hausgemachte Spätzle 21,90

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

Würzige Käsespätzle "Badische- Art" 18,90

Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan)  
garniert mit Gemüsestreifen 19,90

## FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Gebratenes 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- & Saiblingsfilet, gegrillter Garnele  
an Flusskrebssöße dazu feine Butternüdele und Blattspinat 35,90

Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
dazu frisches Bauernbrot und Butter (filetiert/am Stück) 31,90

Gebratene Garnelen an Flusskrebssöße  
mit Butternüdele 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

Frische Höri-Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	13,90
--	-------

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
--	-------

## 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


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

Voranmeldung 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	16,40
Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"	11,90
Glas spritziger Rosé Champagner "Ruinart" Rosé Brut	22,90
<b>UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUR SPARGELZEIT</b>	
<b>2022 L'Estabel Grande Cuvée Comtesse, Cave de l'Estabel - trocken -</b>	29,90
Der Kraftvolle Rotwein-Cuvée aus dem Languedoc beeindruckt mit seinen Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und mediterranen Gewürzen. Der Premium-Rotwein begeistert in Tiefe, Wärme und langem Nachhall - ein charaktvoller Rotwein für besondere Genussmomente.	
<b>Glas für Glas</b> 0,25 ltr Rotwein -trocken-	10,90
<b>Glas für Glas (e´achtele)</b> 0,125 ltr Rotwein -trocken-	7,20



**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](http://www.hotelhirschen-bodensee.de)