TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF

	€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	7,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	8,50

DELIKATE VORSPEISEN

Tatar vom Ochsen (ca. 110 g), klassisch garniert mit Karpern, Sardelle und Höri-Büllen 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
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Büllen-Salat	11,90
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit karamellisierten Nüssen	15,90
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit gebratenem Speck	15,90
Wildschweinschinken "Coppa, aus der Hausmetzgerei" mit Feldsalat dazu gerösteten Pinienkerne und karamelisierten Nüssen	16,90

TAGESMENÜ

Kürbiscremesuppe

•

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

BEILAGEN-SPEZIALITÄT

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang	8,90

WAIDMANN`S HEIL DER HERBST IST DA
VOM WILD UND GEFLÜGEL

		€
Wildragout "Waidmanns Art" mit Preiselbeerbirne & frischen Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut		34,90
Zartes Rehrückenfilet mit Preiselbeerbirne & frischen Kräuterchampignons, glasierte Maronen, dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut		55,90
Knusprig gebratene 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne und Maronen		34,90
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
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites (ca. 30 min. Zubereitung)		36,90

VOM SCHWEIN

Jägerschnitzel vom Jungschweinrücken mit Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle		24,90
Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, gefüllt mit Hackfleisch und Spinat		16,90

LECKERER SALATTELLER

	€
Großer Salatteller mit Egliknusperle, Sc. Remoulade und frischem Bauernbrot	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

Vegetarischer Wildererteller mit Preiselbeerbirne & frischen Rahmpilzen dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	27,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	18,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	19,90

FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Fangfrisches Bodensee Felchenfilet "Wildfang vom Untersee" an Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	38,90
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 Flusskrebssoße dazu feine Butternüdele und Blattspinat	35,90
Heiß geräucherter Saibling (filetiert) serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	31,90
Gebratene Garnelen an Flusskrebssoße 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

Lauwarme Rotweinzwetschgen 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 m² 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!

HolidayCheck 2025 AWARD

ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES

	€
Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß	17,20
Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"	12,00
Glas spritziger Rosé Champagner "Ruinart" Rosé Brut	22,90

UNSERE HERBSTLICHE WEINEMPFEHLUNG

2022 L'Estable Grande Cuvée "Comtesse Cabrières, Languedoc - trocken - 29,90

Kräftig, elegant und wunderbar ausgewogen.
Aromen von reifen dunklen Früchten, feinen Gewürzen
und einem Hauch von Vanille machen diesen südfranzösischen Wein
zu einem genussvollen Begleiter für kräftige Speisen.

Glas für Glas 0,25 ltr Rotwein -trocken- 10,90

Glas für Glas (e´achtele) 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. - 04.12.2026 | 11. - 12.03.2027 | 02. - 03.12.2027

Musikabend in Erinnerung an Udo Jürgens
Live-Musik & Gourmetmenü
17. - 18.12.2026 | 18. - 19.02.2027 | 16. - 17.12.2027

Winzer Dinner
Winzermenü mit Weinbegleitung | Weingut Schmidt | 19. - 20.11.2026
Winzermenü mit alkoholfreier Weinbegleitung
Manufaktur Jörg Geiger | 10. - 11.12.2026

Tasting | Destillerie Senft
Gourmetmenü mit Begleitung von Spritz bis Edelbrand
12. - 13.11.2026 | 18. - 19.03.2027 | 09. - 10.12.2027

Champagner Dinner & Wellness
Champagnermenü mit fein abgestimmter Champagnerbegleitung
26. - 27.11.2026 | 18. - 19.11.2027

Pilates-Retreat 'Balance & Stärke'
Pilates-Workouts von sanft bis schwungvoll für ein gestärktes Körpergefühl
29.11.2026 - 03.12.2026 | 21. - 25.03.2027 | 28.11.2027 - 02.12.2027

Bewegungstage in Anlehnung an Liebscher & Bracht
07. - 11.03.2027 | 25. - 29.04.2027 | 07. - 11.11.2027

www.hotelhirschen-bodensee.de