

Speisekarte

Gasthof Goldener Hirsch



Kein Genuss ist vorübergehend.

Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.

-Johann Wolfgang von Goethe-

Vorspeisen

Gebackene Champignons	6,90
<i>Panierte Champignons, Knoblauch-Dip</i>	
Italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen	7,90 p.P.
<i>Anti-Pasti, Serrano-Schinken, gebackener Feta, Parmesan, Kräuteraufstrich, Baguette</i>	

Suppen

Flädlesuppe	6,50
<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle</i>	
Tomaten-Creme-Suppe	6,50

Salate

Bunter gemischter Salatteller	8,90
Dazu gebratenen Hähnchenbruststreifen	11,90
Dazu Rinderfiletstreifen	14,90
Thunfischsalat	11,90
Chef-Salat	11,90
<i>Schinken, Käse, Ei</i>	

Zu jedem Salat reichen wir Baguette

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:

Joghurt- oder Hausdressing

Schnitzelfabrik

	Groß	Klein
Veganes Gemüseschnitzel Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Broccoli, Soße	13,90	11,90
Hähnchenschnitzel Hähnchenfilet, knusper Panade, Champignonrahm	15,90	13,90
<hr/>		
Schnitzel „Wiener Art“	14,90	12,90
Jägerschnitzel - Champignonrahmsoße	16,50	14,90
Pfefferschnitzel - Pfeffersoße	16,50	14,90
Schnitzel Hawaii — Schinken, Ananas, Curry-Soße	16,50	14,90
Gorgonzola Schnitzel — Gorgonzolasoße	16,50	14,90
Schnitzel „Bolognese“ — Hackfleischsoße	16,50	14,50
Schnitzel Carbonara — Schinken-Sahne-Soße	16,50	14,50
Parmesanschnitzel - Parmesansoße	16,50	14,50
Holzällerschnitzel - Spiegelei, Champignonrahmsoße, Speck, Röstzwiebeln	17,50	16,50
Parmaschnitzel - Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesansoße und Rucola	17,50	16,50
Cordon bleu - Schinken, Bergkäse, Bratensoße	17,50	-

Alle Schnitzel werden paniert.

Zu jedem Schnitzel reichen wir Ihnen Pommes & einen gemischten Salat.

Für Mittagstisch und Catering Anfragen wenden Sie sich gerne direkt an unser Servicepersonal.

Unsere schwäbischen Klassiker

	Normal	Klein
Käsespätzle Eierspätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln, Beilagen Salat	11,90	9,90
Saftiger Schweinebraten in Biersauce Serviettenknödel, gemischter Salat	15,90	13,90
Sauerbraten vom Rind Spätzle, Rotkohl, Sauerbratensoße nach Hausrezept	17,90	15,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Medium Roastbeef vom württembergischen Rind, Spätzle, halbe Maultasche, Salat, Röstzwiebeln, kräftige Burgundersoße	23,90	-

Vesperkarte

	Normal	Klein
Schwäbische Maultaschen in der Brühe	8,90	7,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner, Käse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot	9,90	8,90
Schwäbische Maultaschen gebraten Kartoffelsalat, Röstzwiebeln, Bratensoße	10,90	9,90
Gebratener Leberkäs Spiegelei, Röstzwiebeln, Potatoe Dippers, Soße	11,90	-

Grillgerichte

Curry- Gemüsepfanne Reis, Gemüse der Saison, Curry-Soße	13,90	12,90
+ Hähnchen Filet	16,90	15,90
+ Lachs	20,90	
<hr/>		
Rumpsteak 200g - Medium gebraten, Grillgemüse, Kroketten, Pfeffersoße	22,90	-
Men's cut 300g - Medium gebraten, Grillgemüse, Kroketten, Pfeffersoße	28,50	-
Grillplatte — Rind, Hähnchen, Schwein, Potatoe Dippers, Grillgemüse, Chefs-Dip	26,90	24,90
<hr/>		
Gegrilltes Lachsfilet Gemüse, Potatoe Dippers, hausgemachter Dip	20,90	-

Beilagen

	Zum Hauptgang	Einzelnes Gericht
Kännchen Soße	2,90	-
Schale Pommes	4,50	7,50
6 Kroketten	4,50	7,50
Portion Gemüse	4,50	7,50
Portion Potatoe Dippers + Dip	4,50	7,50
Portion Spätzle mit Soße	4,50	7,50
Gemischter Salat	4,90	8,90

Für Kinder bis 12 berechnen wir nur den Beilagen Preis.

Dessert

Schokoladenbrownie mit Schokoladenkern und Vanillecreme	7,90
Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren	6,90
Nussknacker 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Walnüsse, Karamellsauce	7,90
Portion Sahne	1,00
Espresso Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis	4,50

Heißgetränke

Tässchen Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	2,80 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Latte Machiato	3,40 €
Tasse Tee	2,40 €
Schwarz, Früchte, Minze, Orange-Ingwer, Grün, Kräuter	

Aperitif

Riesling Sekt Hausmarke „Goldener Hirsch“ 0,1 l	3,60 €
Hugo 0,2 l	5,30 €
Aperol Spritz 3 0,2l	5,30 €
Aperitivo Rosato 0,2l	5,30 €
Sommerschorle 0,25l Rieslingschorle, Minze, geeiste Himbeeren	5,30 €
Martini Bianco 4cl	3,90 €
Sandeman Sherry Medium dry 4cl	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Wildbadquelle Mineralwasser still /medium/classic	0,5 l/0,7 l	3,30 €/4,40 €
Hohenloher Saft (Apfel, Orange, Traube, Rhabarber, Johannisbeernektar)	0,2 l/0,4 l	2,60 €/4,40 €
Saftschorle	0,2 l/0,4 l	2,60 €/3,60 €
Cola 2,3,4/Fanta 3,4/Sprite 4/Mezzo Mix 2,3,4	0,2 l/0,4 l	2,60 €/3,60 €
Holunder-Minz-Schorle (alkoholfrei)	0,3l/0,5l	3,80 €/5,20 €

Bier

Frisch vom Fass – Haller Löwenbräu:

Export	0,3 l/0,5 l	2,90/3,60 €
Hefeweizen	0,3 l/0,5 l	3,40/3,80 €
Radler 4	0,3 l/0,5 l	2,80/3,20 €
Heferadler 4	0,3 l/0,5 l	3,00/3,40 €

Flaschenware – Haller Löwenbräu:

Edelpils	0,33 l	3,20 €
Mohrenköpfe	0,33 l	3,20 €
Kristallweizen	0,5 l	3,80 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	3,80 €
Export alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

Wein

Weiß:

Florian Robert trocken (Schwaigern)	0,2 l	4,60 €
Riesling QbA Weinsberger Winzer	0,2 l	4,60 €
Weißburgunder QbA trocken Weinsberger Winzer	0,2 l	7,90 €

Rose:

Schwarzriesling Weißherbst QbA Weinsberger Winzer	0,2 l	4,90 €
---	-------	--------

Rot:

Lemberger trocken QbA Weinsberger Winzer	0,2 l	5,20 €
Samtrot QbA Weinsberger Winzer	0,2 l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger QbA Weinsberger Winzer	0,2 l	4,90 €
Primitivo Salento IGT	0,2 l	7,90 €
Schorle Weiß/Rot/Rose	0,25 l	3,30 €

ZUSATZSTOFFE.:

ENTHÄLT ENTHÄLT: 1= CHININHALTIG, 2= COFFEINHALTIG, 3= ENTHÄLT FARBSTOFFE, 4= ENTHÄLT KONSERVIERUNGSSUBSTANZEN, 5= MIT SÜSSUNGSMITTEL (ENTHÄLT EINE PHENYLANALYNOQUELLE)

Edle Tropfen

Weißwein

2020er Weißburgunder QbA trocken Winzer vom Weinsberger Tal 0,75l 24,00 €

Weinsberger Tal, trocken, 13,0% vol.
Sehr graziler Wein mit zartem Schmelz bei milder Säure

2020er Muskateller QbA Winzer vom Weinsberger Tal 0,75l 24,00 €

Weinsberger Tal, lieblich, 11,0% vol.
Fruchtige Süße, florale Dufnoten, angenehmes Muskataroma

Pinot Meunier – Blanc de Noir Qba trocken WvWT 0,75l 24,00 €

Weinsberger Tal, trocken, 12,5% vol.
Leicht spritzig und lebhaft, eleganter Abgang, Noten von gelbem Pfirsich und Ananas

2018er Sancerre Grande Réserve Michel Laurent 0,75l 29,00 €

Frankreich, trocken, 13% vol.
Der trockene Sancerre passt mit seiner aromatisch-fruchtigen Frische ideal zu Fisch, hellem Fleisch und anderen leichten Gerichten

Rosewein

2020er Lemberger Rose WvWT 0,75l 24,00 €

Weinsberger Tal, feinherb, 12,5% vol.
Aromen von Holunder und Waldbeeren, Duftnote von Himbeeren und Süßkirschen

Rotwein

2018er Acolon trocken „Noblesse“ 0,75l 27,00 €

Weinsberger Tal, trocken, 13% vol.
Aus ertragsreduzierten alten Rebanlagen, Bouquets von Brombeere und Holunder, präsenste Tannine in einem langen Abgang

2017er Crianza Rioja Ramon Bilbao 0,75l 27,00 €

Spanien, trocken, 14% vol.
Herliche Crianza aus der Rioja, die über 14 Monate in Eichenfässern reifte. Zeigt generöse Aromen nach Blaubeere, schwarzen Kirschen und Vanille

2017er Bordeaux Selection Prestige Rouge Barons de Rothschild 0,75l 33,00 €

Frankreich, trocken, 12% vol. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Angenehm trocken, nicht so schwer. Bouquet von Vanille und Tabak, Trockenpflaumen, Kirschen, Eiche und Mandeln

2018er Merlot „Edelstein“ 0,75l 39,00 €

Weinsberger Tal, trocken, 14% vol.
12 Monate Barrique Reifung machen ihn zu einem fruchtigen, vollmundigen & körperreichen Wein mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, vollreifen Kirschen und Zartbitterschokolade

2015er Brunello di Montalcino Predella 0,75l 39,00 €

Italien, trocken, 14% vol.
Starker Charakter mit weichem Duft nach roten Beeren und einem Hauch von Vanille

2018er Caverna Rotwein Cuvée trocken Barrique 44,00 €

Weinsberger Tal, trocken, 13,5% vol.
Je ein Drittel Acolon, Cabernet Dorsa & Cabernet Mitos
18 Monate Barrique Reifung bringen eine dunkle Farbe und ein kraftvolles Tanningerüst zum Vorschein. Im kleinen Eichenfass veredelt erhält er eine kräftige Textur mit ausgeprägten Brombeeraromen mit einer dezenten Röst- & Holznote und einem Hauch Vanille

2016er Amarone della Valpolicella Movano 0,75l 49,00 €

Italien, trocken, 14,5%
Frischer Geschmack von schwarzen Beeren, Kirschen, Kaffee und dunkler Schokolade

Sekt und Champagner

Riesling Sekt Hausmarke „Goldener Hirsch“ 0,75l 24,00 €

Spritziger und fruchtiger Riesling Sekt, eigens für den Hirsch gekeltert

Moët & Chandon Imperial Brut 0,75l 89,00 €

Der Flaggschiff-Champagner des Hauses Moët & Chandon, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet

Moët & Chandon Nectar Impérial 0,75l 99,00 €

Tropisch, aufregend und verwegen – Moët Nectar Impérial ist die exotischste Variation des Hausstils der Maison

Moët & Chandon Imperial Ice 0,75l 129,00 €

Ice Impérial ist der erste und einzige Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Eine neue Champagner-Erfahrung, die Freude, Frische und Spaß miteinander vereint und dennoch dem Moët & Chandon Stil treu bleibt. Einem Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, seine verführerische Gaumennote und seine elegante Reife auszeichnet

Moët & Chandon Imperial Rose 0,75l 129,00 €

Rosé Impérial ist ein spontaner, strahlender, romantischer Ausdruck des Moët & Chandon Stils, eines Stils, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet

Spirituosen & Longdrinks

Martini Bianco	4cl	3,90 €
Campari	4cl	3,90 €
Ramazotti	4cl	3,90 €
Alpen Schnaps Marille/Haselnuss/Williams	2cl	2,50 €
Specht Kirschwasser/Obstbrand	2cl	2,20 €
Eierlikör	2cl	2,20 €
Jägermeister	4cl	4,00 €
Havanna 3 Jahre	4cl	4,00 €
Jack Daniels Old No. 7	4cl	4,00 €
Tanqueray Gin	4cl	4,00 €
Three Sixty Vodka	4cl	4,00 €
Aperol	4cl	4,00 €
Campari	4cl	4,00 €
+ Filler	0,2 l	2,50 €

Schnäpse der Brennerei Engel aus Sulzbach-Laufen

	2cl	4cl
Haselnuss Spirituose 30% vol.	3,20	5,50
Bio Bittenfelder Apfel handverlesen Edelbrand 42% vol.	3,80	6,20
Bio Schmiedelfelder Obstler handverlesen Edelbrand 42% vol.	3,80	6,20
Bio Williamsbirne Edelbrand 42% vol	3,90	6,30

Cocktails

Alkoholfrei

Ipanema	6,50 €
Maracuja, Limette, Ginger Ale	
Ingwer Caipirinha	6,50 €
Orangen, Limette, Zucker, Ingwer, Ginger Beer	

Rum

Cuba Libre	7,00 €
Rum, Limette, Cola	
Mojito	7,50 €
Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Soda	
Caipirinha	7,50 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker	

Vodka

Vodka Fizz	8,50 €
Absolut Vodka, Zitrone, Läuterzucker, Soda	
Sex on the Beach	8,50 €
Absolut Vodka, Pfirsich Likör, Cranberry, Orange	
Cosmopolitan	8,50 €
Absolut Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry	
Vodka Martini – James Bond original	9,00 €
Vodka, Wermut, geschüttelt – nicht gerührt	

Whiskey

Old fashioned	8,50 €
Bourbon, Läuterzucker, Angostura Bitter	
Whiskey Sour	8,50 €
Bourbon, Zitrone, Läuterzucker	

Gin

Tom Collins	8,50 €
Tanqueray, Zitrone, Läuterzucker, Soda	
Gin Basil	9,00 €
Tanqueray, Zitrone, Basilikum, Läuterzucker	
Gin Martini	9,00 €
Gin, Wermut, Olive	

Sours & Specials

Amaretto Sour	8,00 €
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	
Campari Sour	8,00 €
Campari, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Margarita	8,50 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand am Glas	
Vesper	9,00 €
Gin, Vodka, Lilett	
Negroni	9,00 €
Campari, Antica Formula, Gin	
Hirsch Spezial – vorsichtig genießen*	12,90 €
Rum, Rum, Rum, Rum 75%, Mandelextrakte, Orangenlikör, Limette, Zitrone	

Happy Hour jeden Freitag & Samstag 17 – 19 Uhr

Alle Cocktails nur 6,90€

*nicht in der Happy Hour enthalten