

## Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten	6,50
Feldsalat mit Kürbiskernöldressing, Kracherle	7,90
Hausgebeizter Gewürzlachs, Salatbukett Schmand, Kartoffelrösti	16,50
Natursauerteig-Brotgedeck mit Basilikumpesto, Oliventapenade, Sardellenbutter	4,50
mit 50g Töpfle warmer Leberwurst	5,00
Samtsuppe vom Heublumenkäse, Birnenschnitz, Haselnuss	9,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50

## Salatschüsseln

Schüssel / Schüssele

Powerfood Salat Quinoa-Salat mit Babyspinatblätter, Avocado, Walnüsse Kürbiskerne, Kirschtomaten, Oliven Gojibeeren, Wakamesalat	15,90 / 9,90
Salatschüssel mit Blattsalaten Gerösteten Kernen, Nüssen, gratiniertem Ziegenkäse Pilzen, knusprigem Speck <sup>(1)</sup> und Kracherle	16,90

(1 Nitritpökelsalz)  
(3 Konservierungsstoffe)

## Winterliches vom Wildschwein & Bierspezialitäten

**Würziges Wildschweinragout**, Champignons  
Apfelschnitze, Kartoffelklöße 27,50

**Wildschweinbraten** mit Preiselbeersauce  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße 31,-

*Wildschweinfleisch ist fettarm & aromatisch  
auf der Karte bis Ende Februar*

**Neues aus Küche und Keller** bekommen  
Sie mit unserem Newsletter, einfach  
Über unsere Homepage anmelden

**Josefsbock**, dunkles Starkbier  
Schussenrieder Brauerei Ott  
Besonderer Biergenuss der kalten  
Jahreszeit, vollmundig, süffig  
0,5l Bügelflasche 5,50

**Schwarzbier**, dunkles Export  
kräftiges Malzaroma, vollmundig  
Schussenrieder Brauerei Ott  
0,5l Bügelflasche 5,50

**Jäger Spezial**, Export  
Brauerei Schönbuch Kräftige Würze  
Flasche 0,5l 5,-

Geschmorte Schweinebäckchen  
Schalotten-Rotweinsauce, Rahmwirsing  
Hausgemachte Spätzle 26,90

*zart geschmort  
zergehen die Bäckchen wie  
Butter auf der Zunge*

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart  
Estragonsauce, Rahmwirsing  
Hausgemachte Spätzle 27,90

12 Stunden Niedertemperatur  
im eigenen Saft gegart

---

Geschmorte Krautwickel, Zwiebel-Specksauce, Drillingkartoffeln 16,90

Dazu **Augustiner Bräu Edelstoff**

feines, spritziges Exportbier aus München 0,5l Flasche 5,50

Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle  
Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4) 15,80

Zwei hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit dreierlei Fleisch von Kalb, Schwein und  
Rind, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen.  
Serviert mit Zwiebelschmelze, Tröpfle Lembergsauce  
Kartoffel- und Blattsalaten 16,90

**Vegetarisch** Rote Bete Quiche mit Ziegenfrischkäse, Thymian  
Bratpfel, Balsamicocreame 16,00

---

Extra Portion Beilage 5,00 Extra Portion Sauce 2,50

(1 Nitritpökelsalz) (2 Phosphat) (3 Konservierungsstoffe) (4 Antioxidationsmitte)

## Hausgemachte Desserts

Frische Ananas und Zwergorangen  
in Madagaskar-Vanillesud, Zimteis 11,90

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum  
Walnusseis 8,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
Frische Mango, Vanilleeis 12,50

---

## Eiscreme

Pro Kugel 2,50  
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss  
Schlagsahne 0,50

## Käse

Gereifter **Heublumenkäse**  
Feigensenf, Walnüsse dazu Brot & Butter 10,80

Tasse **Kaffee** 3,- **Espresso** 2,60  
Tasse Tee 3,20

## Zum krönenden Abschluss

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle, Korb i. Remstal  
ein feiner Birnenbrand einer fast vergessenen  
regionale Birnensorte 2cl – 6,-  
oder  
ein fruchtiger Himbeerlikör vom Winzer Zaiß  
2cl – 3,80

# Gasthaus zum Hirsch

## *Das kleine Gasthausmenü*

Samtsuppe vom Heublumenkäse  
Birnschnitz, Haselnuss

\* \* \*

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce  
Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

\* \* \*

Frische Ananas und Zwergorangen  
in Madagaskar-Vanillesud  
Zimteis

39€

## *Weinempfehlung*

Salucci, Rotweincuvée trocken  
2021 Collegium Württemberg  
Rothenberg & Uhlbach  
Ein kräftiger rassiger dunkelroter Wein. Intensive  
vielfältige Aromen von Pfeffer, Kirsche, Brombeere  
Heidelbeere, Gewürznelke

0,2l – 8,00







