

WINTER DRINKS

Ketterer Black Forest Stout
Naturtrüb | Kastanienbraun | Sahniger Schaum
0,25l | € 3,50



Glühwein Sprizz
Glühwein | Sekt | Orangenlikör |
Mineralwasser | Gewürze
€ 7,50



Hirschen Cocktail
Gin | Mr. Cuckoo | Zitrone | Tonic
€ 7,50



WILD Virgins (alkoholfrei)
Orange Aperitivo | Tonic
€ 6,50

WEIHNACHTS GRÜSSE

*Familie Junghanns und
das gesamte Hirschen Rudel
wünscht allen Gästen
ein wundervolles Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch
in das neue Jahr!*

*Wir sagen **DANK E**
für ein unglaubliches Jahr mit Euch
und freuen uns schon heute auf das
neue Jahr, dass nach einer kurzen
Pause im Januar wieder frisch
gestärkt startet.*

*Genießt die Weihnachtstage bei uns
im Hirschen und erlebt leckere
Genussmomente.*

ZUM TEILEN

Schmalz Töpfele
mit Rudis Hausbrot
und gepickeltem Gemüse
€ 5,00

Schwarzwälder Schinken Brettle
vom Metzger Gustav Winterhalter aus Elzach
mit Rudis Hausbrot
€ 9,50

 **3erlei Versucherle**
aus dem Naturpark
€ 13,50

VORSPEISEN

TOPINAMBURSUPPE  
Gewürzchips | Kräuter
€ 9,00

KRAFTBRÜHE
Flädle | Schnittlauch
€ 8,50

FELDSALAT  
- Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Futterer
aus Forchheim am Kaiserstuhl-
Speck | Kerne | Croutons
€ 11,00 | € 19,50

GEBACKENE BLUTWURST 
Apfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf
€ 15,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO 
Rote Beete | Kürbiskerne | Honig
€ 15,50

LEICHTE WINTERKÜCHE

RISOTTO 
Schwarzwurzel | Parmesan | Rucolapesto
€ 21,50

KNÖDEL TRIO 
Kaspresknödel | Rote Beete Knödel
Spinat-Semmelknödel | Nuss Butter
€ 23,50

RÖSTKÜRBIS
Polenta | Kräuterfeta | Kürbiscreme
€ 19,50

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

 Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.

WINTERGENUSS

WEIHNACHTS MENÜ

Topinambursuppe



Entenkeule und Brust | Rotkraut |
Kartoffelknödel | Preiselbeerjus

Oder

Zanderfilet
Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf



Lebkuchenmousse
Glühweinkirschen | Crumble

Menüpreis € 46,00

VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Ziegenkäse | Rote Beete | Kürbiskerne



Risotto

Schwarzwurzel | Parmesan | Rucolapesto



Weißes Kaffeeeis | Beerenragout | Honig

Menüpreis € 44,00

FLEISCH

Ochsenbacke

Schwarzwurzelrisotto | Spitzkohl
€ 27,50

Poularde

Serviettenknödel | Gemüse
€ 27,50



Entenkeule und Brust

Rotkraut | Kartoffelknödel
Preiselbeerjus
€ 31,50

Roastbeef

Zwiebelchutney | Gewürzpommes
Kräuterbutter
€ 36,50

FISCH

Zander

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf
€ 29,50

Schwarzwaldforellenfilets

-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Mandelbutter | Kartoffeln | Salat
€ 32,50

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirschen Wilderer Teller 

Dreierlei Wildspezialitäten
Spätzle | Preiselbeer Birne | Salate
€ 35,00

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle
Champignons | Salat
€ 27,50

Hirsch- & Rehragout 

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

DESSERT LIEBE

CRÈME BRÛLÉE

Pistazie

€ 4,50

WEISSES KAFFEEEIS

Beerenragout | Honig

€ 11,50

HIRSCHEN DESSERTTELLER

€ 12,50

LEBKUCHENMOUSSE

Glühweinkirschen | Crumble

€ 8,50

BRATAPFEL

Mandelsauce | Cassissorbet

€ 9,00

FLÜSSIGES DESSERT

Oberkircher Spätburgunder Beerenauslese

-Im Barrique gereift-

5cl | € 6,50

Weitblick | Zibärtele

-aus blauen & gelben Zibarten gebrannt-

2cl | € 6,10

WILD | Haselnuss Gold

2cl | € 6,10

Mr. Cukoo | Schwarzwälder Kräuterlikör

2cl | € 4,90