

SOMMER DRINKS

Limetten Gin Fizz

Gin | Limettensirup | Gurke
€ 8,00

MUNDART Dialecto

Bitterorange, Thymian, Grapefruit, Rosmarin
Dialecto | Sekt | Soda | Auch alkoholfrei möglich
€ 7,50

Le Pample

Lillet Blanc | Pink-Grapefruit-Saft | Zitrone
€ 7,50

WILD Virgins

Orange Aperitivo | Tonic
€ 6,50

AUF DER SPUR VON GENUSS...

*Was unser Geheimnis ist?
Zunächst einmal kochen wir mit
Hingabe, Leidenschaft und
Könnerschaft.*

Unsere Zutaten

*Bester Genuss im Schwarzwald
durch eine natürliche Küche, die
sich an qualitativ hochwertigen
regionalen Produkten der Felder,
Flüsse, Wälder und Wiesen der
Heimat orientiert.*

Das Ergebnis:

*Eine natürlich leckere Küche im
Gleichklang mit unserer Umgebung.*

ZUM TEILEN

Dip des Tages

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

PFIFFERLING SUPPE

Kräuter | Schwarzbrotcroutons
€ 9,00

BUNTE TOMATEN

Burrata | Rucola | Geröstetes Brot
€ 13,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

-Gratiniert-

Panko | Pfifferlinge | Speck | Kräuter
€ 15,50

GEBACKENE ROMATOMATEN

Belugalinsensalat | Pochiertes Ei
Orientalischer Nusscrumble
€ 12,50

SOMMERSALAT

Gegrillte Wassermelone | Feta
Parmaschinken | Pinienkerne
€ 14,50 | € 22,50

LEICHTE SOMMERKÜCHE

TOMATEN FRITTERS

- Frittierte Küchlein -

Weißer Bohnencreme | Dill | Oregano
€ 23,50

WASSERMELONENSTEAK

- 24 Std. bei 85° gegart -

Feta | Sesam | Schalotten Confit | Bulgur
€ 24,50

PFIFFERLINGE

Pasta | Schnittlauch
€ 19,50

SOMMERGENUSS

FLEISCH

Ossobuco vom Hirsch

-Geschmorte Scheibe vom Hirschbein-
Risotto | Schmorgemüse
€ 28,50

Rehrücken im Tramezzinimantel

Schupfnudeln | Spitzkohl | Pfifferlinge
€ 34,00

Kalbsrücken

Kräutersalsa | Ratatouille
Röstkartoffeln
€ 29,50

Tagliata vom Rind

-Kurz gebratenes Roastbeef-
Pasta | Ruccola | Kirschtomaten
€ 36,50

Hirschen Wild BBQ

Wildschweinrücken | Rehschnitzel | Wildbratwurst
Mini Pulled Pork Burger von der Wilden Sau
Cole Slaw | Farmerkartoffeln
€ 32,50

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignons | Salat
€ 27,50

FISCH

Zander

Tomatenhummus
Kichererbsensalat
Petersilien-Kapern-Salsa
€ 26,50

Schwarzwaldforellenfilets

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

SALATBOWL

Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate

Tomaten | Radieschen | Kresse | Kerne | Feta | Dip
€ 19,50

WAHLWEISE MIT:

- Maispouarden Streifen + € 6,00
- Roastbeef Streifen + € 6,00
- Fisch Filets + € 6,00

BURGER

Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun

Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuteraiole | Parmesanpommes
€ 23,30

Veggie Burger

Grillkäse vom Mooshof aus Tennenbronn
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes
€ 21,50

DESSERT LIEBE

SPÄTZLE EIS AM TISCH

Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsoße und süßer Schmelze
 - Hausgemachter Erdbeersoße und weißer Schokolade
- € 8,50

MINI PAVLOVA

Vanillecreme | Beeren
€ 6,00



BEERENGAZPACHO

Hausgemachtes Lavendeleis | Baiser
€ 8,00

KIRSCHPLOTZER

-Kirschen vom Schwarzenbruch-
Hausgemachtes Kirschsorbet
€ 8,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTTELLER

€ 12,50