

HERBST DRINKS

Honig Birne Margarita
Tequila | Birnensaft | Honig | Zimt
€ 8,00

Hirschen Cocktail
Gin | Rosmarinsirup | Mr. Cuckoo
(Schwarzwald Kräutertinkör)
€ 7,50

Spiced Pumpkin Gin
Gin | Spiced Pumpkin | Zitronensaft
€ 7,50

WILD Virgins (alkoholfrei)
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

KÜRBISCREMESUPPE 
Nuss Crunch | Kürbiskernöl
€ 9,00

HERBSTSALATE 
Fenchel | Salbei | Waldpilze | Trauben | Balsamico
€ 13,50

WILDBRATWURST 
Linsen | Balsamico | Zwiebelchutney
€ 16,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO 
Portweinbirne | Tobinambursalat
€ 15,00

SEMMELEKNÖDEL CARPACCIO 
Gebratene Pilze | Gepickelte Zwiebel
€ 11,50

KALBSLEBER "SCHARF"
Apfel-Nelken Marinade | Kräutersalat
€ 15,50

LEICHTE HERBSTKÜCHE

PERLGRAUPEN RISOTTO 
Waldpilze | Wirsing | Haselnüsse | Parmesan
€ 21,50

PILZ-LINSEN BOLOGNESE 
Dinkelnudeln | Kräuter Feta
€ 19,50

KÜRBIS RAVIOLI
-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Birne | Weintraube | Kürbiskerne
€ 24,50

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

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

HERBSTGENUSS

FLEISCH

Ochsenbacke

Kürbis-Kartoffel-Stampf | Portweinjus
€ 27,50

Entenbrust

Gerösteter Kürbis | Schupfnudeln
€ 28,50

Hirschen Wilderer Teller

Dreierlei Wildspezialitäten | Spätzle
Gefüllte Preiselbeer Birne | Salate
€ 34,50

Rumpsteak

Zwiebelkruste | Dauphine Kartoffeln
€ 36,50

Schweinebauch

Pfirsich | Spitzkohl | Knödel
€ 21,50

Rehrücken

Perlgrauenrisotto | Waldpilze |
Wirsing | Haselnüsse
€ 36,50

FISCH

Kabeljau

Rahmwirsing | Röstkartoffeln
€ 22,50

Seeteufel

Süßkartoffelpüree | Romanesco
€ 27,50

Schwarzwaldforellenfilets

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

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

Hirschen Burger

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

Veggie Burger

Grillkäse vom Qulibri Hof aus Schramberg
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes
€ 19,50

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle
Champignons | Salat
€ 27,50

DESSERT LIEBE

SPÄTZLE EIS AM TISCH

Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsauce und süßer Schmelze
 - Süßer Kürbissauce, Kürbiskernöl und weißer Schokolade
- € 8,50

 **TOPFENKNÖDEL**
Zwetschgenröster | Vanilleeis
Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min
€ 9,00

 **ZWETSCHGENCRUMBLE**
Karamelleis
€ 8,00

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE
Passionsfruchtsorbet
€ 5,50

**MINI DESSERT
DES TAGES**
€ 3,50

**HIRSCHEN
DESSERTTeller**
€ 12,50