

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

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

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

PETERSILIENWURZELSUPPE  
Gewürzchips | Kräuter
€ 9,00

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO  
Hokaidokürbis | Kürbiskerne | Ruccolapesto
€ 15,50

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

GESCHMORTER SPITZKOHL  
Linsencreme | Miso | Dill
€ 12,50

GEBACKENE BLUTWURST
Apfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf
€ 15,50

LEICHTE WINTERKÜCHE

PASTINAKENSTEAK 
Trüffelpolenta | Waldpilze
€ 22,50

KNÖDEL TRIO  
Kaspressknödel | Rote Beete Knödel
Spinat-Semmelknödel | Nuss Butter
€ 24,50

RÖSTKÜRBIS  
Dinkelrisotto | Mariniertes Feta | Kerne
€ 21,00

WINTERGENUSS

FLEISCH

Ochsenbacke

Schalotten-Pilz-Flan | Fregola Sarda*
**Nudelspezialität in Form kleiner Kugeln*
€ 28,50

Kalbsfilet

Erbсен Minz Püree | Dauphine Kartoffeln
€ 29,50

Entenkeule und Brust

Rotkraut | Kartoffelknödel | Preiselbeerjus
€ 29,90

Wildschweinrücken 
Rahmwirsing | Macairekartoffeln
€ 28,50

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

FISCH

Skrei

Senfbutter | Linsen | Apfel | Koriander
€ 26,50

Zander

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf
€ 27,50

Schwarzwaldforellenfilets



-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Mandelbutter | 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 Mooshof aus Tennenbronn
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

CRÈME BRÛLÉE
€ 4,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
-Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min-
Karamelleis | Kaki
€ 13,00

APELCRUMBLE
Weißes Kaffeeeis
€ 9,50

SCHOKOLADENMOUSSE
Beeren Ragout
€ 8,50

**MINI DESSERT
DES TAGES**
€ 3,50

HIRSCHEN
DESSERTTeller
€ 12,50

FLÜSSIGES DESSERT

WILD | Haselnuss Gold
2cl | € 6,10

Weitblick | Zibärtele
-aus blauen & gelben Zibarten gebrannt-
2cl | € 6,10

Mr. Cukoo | Schwarzwälder Kräuterlikör
2cl | € 4,90