

## WEIN EMPFEHLUNG DES MONATS

**Heimat Rosé trocken**  
Brennerei & Weingut Wild, Gengenbach  
0,1L € 3,90 | 0,25L € 7,80

## DRINKS ZUM START INS FRÜHJAHR

**PINOT TONIC SPRIZZ**  
Weißer Burgunder | Tonic | Rosmarin | € 7,90

**CRODINO MARACUJA** (alkoholfrei)  
Orange | Maracuja | € 7,00

**Holunder Blüten Wunder LIMONADE**  
Quitte | Rhabarber | Ingwer | € 6,10

## 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 Spargel  
€ 5,00

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

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

## VORSPEISEN

**SPARGELCREME SUPPE**   
Schwarzbrotcroutons | Rahm  
€ 9,00

**SPARGEL FORELLO**  
Forellencreme | Kapern | Oliven  
€ 16,50

**ANIS-ZITRONEN-LACHS**   
Radieschen | Gurke | Joghurt | Bärlauchwaffel  
€ 16,50

**ZIEGENKÄSE LAUCH FRÜHLINGSROLLE**   
Petersiliensalat | Misocreme  
€ 12,50

**GRÜNER SPARGEL**   
Speck | Pochiertes Ei | Zitronenbutter  
€ 10,50

**FRÜHLINGSSALAT**  
Gebackenes Ei | Ital. Landschinken | Kerne  
€ 11,00 | € 19,50

## LEICHTE FRÜHLINGSKÜCHE

**RAGOUT**   
**GRÜNER & WEIßER SPARGEL**  
Gnocchi | Kräuter € 21,50  
+ Gebratene Wildbratwurst € 8,50

**SPARGEL ROULADE**  
Bärlauchfädlle | Parmesan-Panko Kruste  
€ 21,50  
+ Ital. Landschinken + € 4,50

**BÄRLAUCH RAVIOLI**  
*-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-*  
Ricotta | Pinienkerne | Kirschtomaten  
€ 23,50



# HIRSCHEN

LANDHOTEL · RESTAURANT

## SPARGEL GENUSS

### BADISCHER BIOLAND SPARGEL

*-Fam. Landmann aus Freiburg am Kaiserstuhl-*

Kartoffele oder Kräuterpfannkuchen

Sauce Hollandaise oder Geschmolzene Butter € 27,50

#### WAHLWEISE MIT:

- Rohem & gekochtem Schinken + € 9,00
- Paniertem Kalbsschnitzel + € 15,50
- Gebratenem Zander + € 12,50

## FLEISCH

### ROSA LAMM STEAK HÜFTE

Kartoffel-Bärlauchgratin  
Speckbohnen  
€ 24,50

### POULARDE

Allerei Mais | Rosmarinpolenta  
€ 26,00

### ROASTBEEF

Dauphine Kartoffeln  
Gegrillter Spargel  
€ 36,50

### HIRSCHEN WILDERER TELLER

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

## FISCH

### SPARGEL - SPAGHETTI

Oliven | Kirschtomate | Pinienkerne | € 19,50  
+ Gamba Pil-Pil +€ 9,50

### KABELJAU

Rote-Beete Gnocci | Spargelragout  
€ 26,50

### SCHWARZWALDFORELLENFILETS

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

## HIRSCHEN KLASSIKER

### HIRSCH- & REHRAGOUT

Preiselbeeren | Spätzle | Salat  
€ 29,80

### SCHWEIZER SCHNITZEL

Pommes frites | Salat  
€ 27,50

### ALTDEUTSCHER TOPF

Schweinefilets | Käsespätzle |  
Champignons | Salat  
€ 28,50

## BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir  
im hausgemachten Brioche Bun*

### HIRSCHEN BURGER

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

### VEGGIE BURGER

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

Liebe Gäste, eine Allergen Karte halten wir für Sie auf Wunsch zur Verfügung. Fragen Sie uns gerne, wenn Sie Lactose, Gluten freie & vegane Gerichte wünschen

## DESSERT LIEBE

**SPARGELEIS**   
Rhabarber Kompott  
€ 4,50

**KAFFEE HOCH 3**  
Eis | Mousse | Gelee  
€ 9,50

**MATCHA-SCHOKO KÜCHLEIN**  
Salzkaramelleis | Beeren  
€ 13,00

**RHABARBER**   
Crumble | Joghurt  
€ 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