

Dorfstube

im Romantik Hotel | Restaurant HIRSCH

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Dienstag: 18–20:30 Uhr
Mittwoch bis Sonntag: 12–13:30 Uhr | 18–20:30 Uhr
kein Ruhetag

Vorspeisen

Unser Dorfstuben-Salatteller feine Blatt- und Rohkostsalate	9,80
Rahmsuppe nach Tagesangebot	9,80
Suppen-Terrine Lamm-Nierle süß-sauer vom Münsinger Alblamm Apfelwürfel	11,00
Hirnsuppe vom Alblamm Bries Klößchen	11,00
Hirschwirts Maultasche in kräftiger Brühe	11,50
Rucolasalat im Holunder-Leindotter-Dressing Pastrami vom Albwagyu Alblinsen Linsenschüttelbrot	14,50
Gebratene Alb-Champignons Kräuter Knoblauch dazu Weißbrot	14,80
Salat vom hausgemachten Linsenschüttelbrot Leindotter Linsen Spargel junger Lauch Feta Erdbeere	16,50
Ensmader Ziegenfrischkäse <i>karamellisiert</i> Rhabarber junger Lauch Alblinsen Buchweizenpops Kräuterpesto	17,80
Terrine saure Kutteln vom Rind im Rotweinsud großer Teller als Hauptgang <i>mit Röstkartoffeln</i>	11,00 19,80
Gebeizter Lauchertsailing Reibeküchle gelbe Bete Birne Blattsalat	21,00

Vesper

Dorfstuben-Wurstsalat mit Käse <i>auf Wunsch mit Schwarzwurst</i> Landbrot Butter	18,80
Salatplatte Blatt- und Rohkostsalate gekochtes Ei frische Champignons Käse	18,80
Äbler Bergkäse <i>in zweierlei Reifegraden</i> Landbrot Butter feine Rohkost	19,80
Pastrami vom Albwagyu Landbrot Butter eingelegtes Gemüse	19,80

Hauptgänge

Ragout von bunten Äbler Karotten Kartoffelrösti	21,00
Risotto vom Äbler Einkorn Spargel Bärlauch	22,90
Hirschwirts schwäbische Maultaschen <i>gebraten</i> mit Zwiebeln geschmelzt Blatt- und Kartoffelsalat kleine Portion als Vorspeise	22,90 16,50
Dorfstuben-Teller <i>paniertes Schnitzel vom Alb-Schwein</i> Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen Blattsalate	25,00
Puten-Rahmschnitzel <i>aus oberschwäbischer Geflügelhaltung</i> unsere Dinkelspätzle frische Champignons kleiner Salatteller	26,00
Gefüllte Kalbsbrust Rahmsoße Dinkelspätzle Gartengemüse frische Champignons	30,00
Brüstle vom Oberschwäbischen Bauernhähnchen Kartoffelnudeln angebratenes Gartengemüse	32,00
Häxle vom Alb-Lamm Rotweinsoße Kartoffelpüree junger Lauch Karotte	32,00
Würfel vom Albwagyu <i>>24 Std. niedertemperaturgegart<</i> Rotweinsoße Röstkartoffeln Ofengemüse	33,00
Der Schwäbische Zwiebel-Rostbraten Rahmsoße Maultäschle Kräuter-Schupfnudeln kleiner Salatteller	38,80
Lauchertsaiibling <i>in schäumender Butter gebraten</i> Dampfkartoffeln Alblinsen Blattspinat Sonnenblumenkerne	34,50
Filets von der Seckachforelle Schaumsoße Dinkelkörner Spargelragout	36,80

Desserts

Karamelleis Erdbeere Rhabarber	12,80
Rhabarber-Quarkmousse Rhabarbergrütze	12,80
Milchreis vom Albemmer Apfel-Kräutergrütze	12,80
Crème brulée Süßes Kräutereis Urkarotte	14,50