



Knackig frische Blattsalate  
Hausdressing (3,4,G,H)

EUR 5,50



Gemischte bunte Salate mit Rohkost  
und saisonalen Blattsalaten (3,4,H)

EUR 6,50

Fjord Lachs geräuchert  
kleines Salatsträußchen, Baguette (I,G,H,E)

EUR 15,50



Rinderbrühe mit Flädle (A,D,G,H,E)

EUR 5,60

Fruchtkaltschale (D,G)

EUR 7,50



Schollenfilet „Finkenwerder“  
Shrimps/Speck/Zwiebeln  
Schwenkkartoffeln (3,I,K,D)

EUR 27,00

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (D,G,H)	EUR 16,80
Tafelspitz aus dem Wurzelsud/milde Meerrettichsoße Schwenkkartoffeln (D,E,G)	EUR 20,90
Saftgulasch vom Rind Knöpfe (5,A,E,G,D)	EUR 17,90
Zwiebelrostbraten medium-mit gerösteten Zwiebeln und Spätzle (A,E,G,5,D)	EUR 25,20
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit Pommes frites und kleinem Salat (D,A,E,5,1,4)	EUR 25,00
kleinere Portion	EUR 20,00
Gegrillte Hähnchenbrust mit Parmesansoße Gemüseallerlei und Kroketten (5,D,A,G,E)	EUR 21,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinrahm/Champignons und Spätzle	EUR 23,00
kleinere Portion (5,D,E,A)	EUR 21,20



Ragout von sommerlichem Gemüse  
im Flädle (A,D,E,G) EUR 15,80



Mediterrane Gnocchi mit Rosmarienbutter (A,D,E) EUR 14,50

Kleines Rumpsteak „Café de Paris“ mit kleinem Marktsalat und Baguette (A,D,E,H,5)	EUR 16,30
Schweizer Wurstsalat oder Schwäbischer Wurstsalat mit Brot (E,H,3,4,8)	EUR 9,50
kleinere Portion	EUR 8,00
Maultaschen mit Champignonrahmsosse Kartoffel-Blattsalat (5,A,D,E,G)	EUR 14,00
Hirschgülden Sandwich mit Schwarzwälder Schinken, und Käse (5,D,E,G)	EUR 13,00



Kinderschnitzel mit Spätzle (A,E)	EUR 7,50
Chicken-Wings mit Pommes frites	EUR 7,50
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,E)	EUR 7,50
oder auch sehr gerne.....Portion Pommes	EUR 4,50
Spätzle mit Soße (A,E,G,5)	EUR 4,80



## Panna Cotta

mit Aprikosen-Pfirsichsalat (5,A,D)

EUR 8,50

## Aprikosen-Pfirsichsalat

mit Pistazieneis (A,D,E,L)

EUR 8,00

## Kleiner Genuss: Blaubeer-Sahne-Eis mit Crunsh

EUR 4,00

gemischtes Eis (A,D)

EUR 4,50

gemischtes Eis mit Sahne (A,D)

EUR 5,00

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
- Zitrone
- Pistazie
- Stracciatella
- Walnuß
- Haselnuß
- Mango
- Maracuja



## Zusatzstoffe und Haupt-Allergene Stoffe

1	Konservierungsstoff	2	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel
4	Säuerungsmittel	5	Alkohol	8	Phosphat
A	Eier	B	Sesam	C	Soja
D	Milch	E	Getreide	F	Lupinen
G	Sellerie	H	Senf	I	Fisch
J	Erdnüsse	K	Krebs/Krustentiere		
L	Nüsse (Schalenfrüchte)	M	Weichtiere	N	Schwefeldioxid

Die Angaben über die Inhaltsstoffe und Haupt-Allergene sind gewissenhaft ausgeführt, jedoch können Abweichungen

Ein herzliches  
GRÜSS GOTT

 **RESTAURANT ZUM  
HIRSCHGULDEN**

Unsere  
Sommerdrinks



Haus-Cocktail Milano		
Campari/Johannisbeersaft/Prosecco	EUR	7,50
Aperol Sprizz	EUR	7,50
HUGO – Holunderblüte	EUR	7,50
Lillet Wild Berry	EUR	7,50

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und genüssliche Stunden bei uns im Hause.

Ihre Angelika Hentsch und das ganze Team vom Hirschgulden