

GASTHOF ZUM HIRSCH

Menüvorschlag Herbst Winter 2026 / 2027

Der Gasthof für Festtag und Alltag

Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit. Ihr Menü individuell zusammenzustellen. Unsere Menüvorschläge verstehen sich als Anregung. Diese Gerichte befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und sind nur auf Vorbestellung ab 8 Personen verfügbar. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten. Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu. Wir bitten Sie von den Vorspeisen / Suppen / Hauptgängen und Nachspeisen jeweils nur ein Gericht zur Wahl auszusuchen. Das wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren.

Zur Einstimmung:

Unser Klassiker „Escorial Fizz“	€ 6,50
Glas Prosecco	€ 6,00
Glas Sekt	€ 5,50

Weinbegleitung können Sie je nach Personenzahl vor Ort oder nach Absprache entscheiden.

FINGERFOOD

Gerne bereiten wir verschiedene Häppchen nach Wahl für Sie zu.

(Bestellung ab mind.15 Stk)

- o Pumpernickel mit Rindertatar und Wasabi - Mayonnaise 4,00 Euro/Stk
- o Strudelteigecken mit Gemüse und Thunfisch 4,00 Euro/ Stk
- o Gebackene und gefüllte Oliven 2,50 Euro/ 3 Stk
- o Sashimi vom Lachs mit Avocado und Wasabi 5,00 Euro/Stk
- o Garnele süß-sauer 5,50 Euro/ Stk
- o Auberginen – Ziegenfrischkäseröllchen 2,50 Euro/ Stk
- o Rote Bete mit Frischkäse, Himbeere und Balsamico 3,50 Euro/ Stk

Ab der Bestellung eines Drei-Gänge-Menüs erhalten Sie **10 % Rabatt auf alle Speisen** und wir servieren Ihnen kostenlos einen "Gruß aus der Küche" vorweg.

Vorspeisen:

Garnelen - Cocktail mit Ananas, Koriander, Limette und Bulgur	18,-
Burrata auf Babykräuter Salat mit Steinchampignons und Kirschtomaten	15,-
Hausgemachtes Parfait von der Gänseleber mit Butterbrioche, Waldhonig, Quitten und Pistazienöl	21,-
Saibling in Holunderblütensirup mit Zitronengras pochiert, Dashi - Sojasauce und Radieschen	18,-
Tagliata vom Roastbeef mit Rucola, Parmesan und altem Balsamico	19,-
Marinierter Lachs an Asiatischem Rettichsalat mit Buttermilch und Kräuteröl	18,-
Vitello Trucha Kalbsfilet, gerauchte Forelle, gebackene Kapern, Wachtelei und Bagna cauda	17,-
Jakobsmuschel - Ceviche mit Yuzu, Gurke, Beurre Blanc und Wildkräutern	22,-
Dreierlei von der Karotte: Hummus geschmort eingelegt	15,-
Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Feldsalat	17,-
Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing	12,-
Geräucherte Kohlrabi mit Pak Choi in cremiger Soße	18,-

Suppen

Pastinakenschaumsuppe mit glasiertem Chicorée, Zhug und Zatar	9,-
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Brätknödeln und Flädle	8,50
Asiatische Geflügelsuppe mit Weißkraut und Frühlingsrolle	9,-
Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	8,-
Parmesan- Samtsuppe mit Parmaschinkenchip und Kräuteröl	8,-
Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl	9,50
Maronensuppe mit Kräutercroutons	8,-
Essenz vom Reh mit Wildfleischravioli, Wintertrüffel und Petersilie	11,-

Zwischengerichte

Gerösteter Blumenkohl und Pfirsich an Pumpernickel - Crumble	17,-
Mediterrane Gnocchi mit Blattspinat getrockneten Tomaten und Frischkäsesauce mit 2 Shrimps dazu + 11,-	14,-
Steinpilz-Risotto mit gehobeltem Bergkäse	16,-
Ricotta - Trüffel - Ravioli auf Parmesansauce mit frittiertem Salbei	18,-
Kabeljau mit Johannisbeere, Selleriepüree an Kaffee – Szechuansauce	21,-
Zander – Lachssoufflee auf Fregola Sarda mit Spitzpaprika an Limochello – Kapernsauce	21,-
Steinbutt pochiert auf Schwarzwurzeln mit Prosecco-Sauce und Kaviar	25,-
Seeteufel gebraten auf Spitzkraut mit Safran – Krustentierschaum	22,-

Hauptgerichte

Chateaubriand auf Röstbrot mit feinem Gemüse, Kartoffelgratin und Pfeffersauce	45,-
Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Chioggia Bete, Pastinakenpüree und Shisosauce	32,-
„Kindheitserinnerungen“ Cordon Bleu mit Kaminrauchschinken & Emmentaler gefüllt an Butter – Kartoffelpüree	27,-
Rindsroulade mit Wurzelgemüsestreifen, Dijonsenfauce und Serviettenknödel	26,-
Maispouardenbrust mit Salbeijus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	27,-
Confierte Entenkeule mit Portweifeige, Wirsing und Mohn-Schupfnudeln	28,-
Schweinefilet mit Salsiccia gefüllt, Spinat und getrüffelt Fregola Sardarisotto	27,-
Salimbocca vom Kalb mit wildem Brokkoli, Maispolenta und Preiselbeersoße	28,-
Rosa gebratener Hirschrücken an Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Kartoffelgratin	38,-
Geschmorte Ochsenbäckchen an Burgundersauce mit Selleriepüree und Wurzelgemüse	36,-
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln und Rieslingsauce	36,-
Pilzstrudel auf Rahmwirsing mit Trüffelschaum	26,-
Risotto mit Gorgonzola, Safranbirne und Walnuss	14,50

Desserts

Tonkabohnen - Crème brûlée mit Zwergorangen und Walnusseis	12,-
Schokolade-Passionsfruchtpraline mit Mango-Passionsfruchtsorbet	15,-
Zwetschggen – Schokoladen -Tartelette mit Blutorangen – Campari - Espuma und Holunder – Milcheis	14,-
Lebkuchen Panna Cotta mit Beerenkompott und Mandel-Tuille	12,-
Orangensalat mit Grand Marnier, Blutorangensorbet und Sesam - Honigwabe	14,-
Kürbis - Gewürzkuchen mit Tonkabohneneis	14,-
Vanille-Quarkmousse mit Kirschen, Walnuss-Krokant-Eis und Knallbrause	14,-
Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen und Kürbischips	13,-
Valrhona-Schokoladenmousse mit eingelegter Mandarine, Spekulatius und Tonkabohnenstaub	15,-
Halbgefrorenes Kastaniendessert mit karamellisierten Birnen und kandierten Orangen	14,-
Zum Schluß Petit Fours, Hausgemachte Pralinen & Weihnachtsgebäck	7,-

„Wir freuen uns,
Sie und Ihre Gäste mit unseren Menüvorschlägen kulinarisch verwöhnen zu dürfen.“

„Gerne stehen wir Ihnen für individuelle Wünsche
und Anpassungen persönlich zur Verfügung.“