Zum Hirsch

LECKEREIEN „ZUM TEILEN“ > 2 bis 4 Personen <

GEMISCHTES VORSPEISENBRETT >FREESTYLE< 28,5 EURO

u.a. mit Pimientos de Padron | Chorizo | Datteln im Speckmantel | Patatas | Aioli |

2 bis 3weitere Kleinigkeiten...lasst euch überraschen.

auch vegetarisch und vegan möglich

UNSERE VORSPEISE FÜR DEN WINTER 2023

- >DOUBLE GOAT< 13,5 EURO
  Ziegenfrischkäse| karamellisierter Ziegenkäse | Nüsse | eingelegter Butternutkürbis | gegrillte Rote Beete | Feldsalatpesto | rote Zwiebeln | Meerrettich

  + von Meisterhand geräucherte Entenbrust 15,5 EURO

UNSERE SALATE...FRISCH UND REGIONAL...

- KLEINER GEMISCHTER SALAT
  Blattsalate | Rohkostsalate | Apfelvinaigrette >vegan< 6,5 EURO
- GROßER GEMISCHTER SALAT
  Blattsalate | Rohkostsalate | Apfelvinaigrette >vegan< 10 EURO
  + Fetakäse | Peperoni + 5,5 EURO

>wahlweise auch an unserem Hausdressing<

- HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT >vegan< 13,5 EURO
  gegrillte Rote Beete | eingelegter Butternutkürbis | geröstete Nüsse

ALLES PALETTI?!

- WALDPILZRISOTTO >auch vegan möglich<
  grünes Senfpesto | wilder Brokkoli | geröstete Nüsse 15,5 EURO
  auf Wunsch mit karamellisiertem Ziegenkäse 18,5 EURO

Zum Hirsch

VORAB >AUCH ZUM TEILEN<
ODER FÜR DEN KLEIN(ER)EN HUNGER...NEU...NEU...NEU!!!

,,FLAMPIN" >KOMBI AUS FLAMMKUCHEN UND PINSA<

- >GOAT<

Rahm | Ziegenkäse | eingelegter Butternutkürbis | gegrillte Rote Beete | geröstete Nüsse 11 EURO

- >HEFTY<

Rahm | Chorizo | Zwiebeln | Feldsalatpesto | Parmesan 11 EURO

- >NUDE< >vegan<

Knobikräuteröl | rote Zwiebeln | eingelegter Butternutkürbis | gegrillte Rote Beete | Feldsalatpesto 11 EURO

FÜR DIE NINOS...

- Kinderschnitzel mit Fritten oder Spätzle 10,5 EURO
- Spätzle mit Soße 6 EURO
- Portion Fritten rot/weiß 5 EURO
- Bratwurst mit Fritten 7,5 EURO
- Portion Karottensalat 3 EURO

DER HIRSCH IS>S<T WILD!!!

...in der Herbst/Wintersaison findet ihr mindestens ein Wildgericht auf unserer Wochenkarte. Wir garantieren euch qualitativ hochwertiges Fleisch aus regionalen Wäldern von befreundeten Jägern und Metzgern

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprecht uns einfach an oder verlangt unsere Allergiker-Speisekarte

Zum Hirsch

RANDOM BURGER CHOICE?!

- >DAS CLASSIC DING< mit Fritten 13,5 EURO

  BriocheBun >Bäckerei Breitenstein in Wieblingen< | 120g pures + saftiges Rinderhack >Hofmetzgerei Koch in Edingen< | Cheddarkäse | hausgemachtes Gurken-Tomaten-Relish | Blattsalate | Senfmajo | Salatgurke | rote Zwiebeln

  + 120g mehr Fleisch +5,5 EURO

  + RED COLE SLAW +3 EURO

- >DAS VEGGIE DING< mit Fritten 12,5 EURO

  BriocheBun >Bäckerei Breitenstein in Wieblingen<, vegetarisches Gemüsepatty, hausgemachtes Gurken-Tomaten-Relish, Blattsalate, Senfmajo, Salatgurke und rote Zwiebeln

  + RED COLE SLAW +3 EURO

PIMP DEIN BURGER ODER DEINE FRITTEN!!!

Unsere Toppings für jeweils 1 EURO

#gerösteter Bacon #Röstzwiebeln

SCHNITZELPARADE AHOI...

- PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL >WIENER ART< (mindestens 200g)

  + FRITTEN 15 EURO

>mit Rahmsoße +1,5 EURO oder Champignonrahmsoße +2,5 EURO<

>auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln oder handgeschabten Spätzle...jeweils 1EURO Aufschlag<

Zum Hirsch

UNSERE HIRSCH-KLASSIKER...

- SALATTELLER MAMBO
  Blattsalate | Tomate | Gurke | Karotte | Kraut | Paprika | rote Zwiebeln | Schinken | Speck | Champignons 16,5 EURO
  auch als Vorspeisenportion 12 EURO

- SPORTLER*INTOAST
  Schweinerückensteak | Toast | Champignons | Käse | Champignonrahmsoße | Salat | Hausdressing 16,5 EURO

EIN BISSCHEN SÜNDE FÜR DANACH...

HAUSEIGENES EIS AUS DER HOOD...
DAS OK KOOL IST EIN EISCAFÉ IN DER NACHBARSCHAFT MIT EINER HAUSEIGENEN EISMANUFAKTUR. HIER WERDEN VORWIEGEND REGIONALE PRODUKTE BENUTZT UND ALLE EISSORTEN WERDEN OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE PRODUZIERT.

UNSERE SORTEN...

- SCHOKOLADE | VANILLE | FRUCHTEIS...frag doch mal nach?!
  1 KUGEL EIS 2,5 EURO

PIMP DEIN EIS...

- **+ 1,0 EURO TOPPINGS**
  Schokotropfen | M&Ms | Schlagsahne
- **+ 2,0 EURO TOPPINGS**
  Baileys | Espresso | heißer Beerenmix

Nach dem Essen oder für kalte Nächte???2

Tasse Kaffee	€ 2,50	Espresso	€ 2,30
Milchkaffee	€ 3,40	Doppelter Espresso	€ 3,40
Cappuccino	€ 2,80	Café cortado	€ 2,70
Latte macchiato	€ 3,40	Kännchen Tee (versch. Sorten)	€ 2,70

Zum Hirsch

Für de Doscht!!!

Vor dem Essen (0,2l)???

Campari Soda/Orange[1]	€ 6,50	Aperol Spritzz[1,5,6]	
Lillet Tonic/Berry[1,5]	€ 6,50	(auch alkoholfrei)	€ 6,50
Liftler (Weißweinschorle mit Campari)[1,6]	€ 6,50	Prosecco Frizzante[6] 9° Italien	
Prosecco (mit hausgemachtem Sirup)	€ 6,50	Prosecco 0,1l	€ 4,10
Martini Bianco 5cl[1]	€ 4,10	als Flasche 0,7l	€ 22,90
Sherry Osborne Fino 5cl	€ 4,10		

Unsere Biere vom Fass...

Jever Pils 0,3l	€ 3,40	HD'er naturtrüb 0,3l	€ 3,40
Wolf Hefeweizen hell 0,3l	€ 3,50	HD'er naturtrüb 0,5l	€ 4,90
Wolf Hefeweizen hell 0,5l	€ 4,50	Radler (naturtrüb) 0,3l[1,6,7]	€ 3,40
Weizenradler 0,3l[1,6,7]	€ 3,50	Radler (naturtrüb) 0,5l[1,6,7]	€ 4,90
Weizenradler 0,5l[1,6,7]	€ 4,50		

Unsere Flaschenbiere...

		Gutmann Weißbier 0,5l	€ 4,50
HD'er Hefeweizen kristall 0,5l	€ 4,50	San Miguel 0,33l	€ 3,10
HD'er Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	€ 4,50	Flensburger Pils 0,33l	€ 3,10
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	€ 3,20		

Immer wieder führen wir auch verschiedene saisonale Biere vom Fass und aus der Flasche. Sprechen Sie uns einfach an.

Zum Hirsch

(Blubber)wasser... Limonaden und Säfte...

	0,2l	0,4l
Flasche Mineralwasser laut/leise	0,75l	€ 5,90
Mineralwasser laut/leise	€ 2,30	€ 3,30
Saftschorle	€ 2,90	€ 4,20
(Apfel-, Orangen- Johannisbeer-, Rhabarber-)		
Saft pur	€ 3,50	€ 4,90
Coca Cola (light), Fanta, Zitronenlimonade[1,2,6,7]	€ 2,90	€ 4,20
Schweppes	€ 3,10	€ 4,50
(Bitter Lemon[5], Ginger Ale[1,3], Tonic Water[5])		

Kurze und lange Schnäpse, Magenbitter und Brandy...

Long Drinks auf Eis 0,5l (4cl!!!)[1-7] € 9,50

(Havana Cola, Vodka Lemon, Gin Tonic, Whiskey Cola...)

Dopsi[1,2,6,7] 0,1l (2cl)	€ 3,20	Osborne Veterano/103 2cl	€ 3,50
Obstbrände 2cl	€ 3,00	Fernet Branca 2cl	€ 3,00
(Willi, Mirabelle, Obstler, Meloni)		Jäger M. 2cl	€ 3,00
Ouzo 2cl	€ 3,00	Ramazotti 4cl	€ 3,90
Sambuca 2cl	€ 3,00	Averna 4cl	€ 3,90
Tequila braun/weiß 2cl	€ 3,60	Baileys 4cl	€ 3,90
Grappa Nonino 2cl	€ 3,90		
Aquavit Linie/ Malteserkreuz 2cl	€ 3,90		

Unsere offenen Weine...[7]

Weißwein 0,2l		Rotwein 0,2l	
Riesling QbA/trocken Hans Winter/HD	€ 4,90	Tempranillo/halbtrocken Bodegas Abanico/Spanien	€ 4,90
Grauburgunder QbA/trocken Ellermann-Spiegel/Pfalz	€ 5,90	Cuvèe „Simsalabim"/trocken Ellermann-Spiegel/Pfalz	€ 5,90
Weißherbst QbA/halbtrocken Hans Winter/HD	€ 4,90		
		Frankfurter Äpfelwein 0,2l	€ 3,60
Weinschorle 0,2l	€ 3,20	Apfelweinschorle 0,2l	€ 3,10
Weinschorle 0,5l	€ 5,90	Apfelweinschorle 0,5l	€ 5,50

Zum Hirsch

Information an unsere Gäste

- Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.
- Alle unsere Speisen und Getränke fallen unter die Allergenverordnung. Nähere Infos hierzu im Aushang beim Eingang oder verlangen Sie unsere Allergiker-Speisekarte.
- Folgend finden Sie eine Auflistung möglicher Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke.

(1)Farbstoff, (2)Koffein, (3)Taurin, (4)Süßstoff, (5)Chinin, (6)Phenylalaninquelle, (7)Sulfite, (8)Antioxidationsmittel, (9)Konservierungsstoffe, (10)Geschmacksverstärker, (11)Eisensalze, (12)Phosphate, (13)Stoffe zur Oberflächenbehandlung

Zum Hirsch

Unsere Flaschenweine...[7]

Weißweine...

Cuvée „Leib & Seele", feinherb aus dem Weingut Bergoldt-Reif & Nett in Duttweiler/Pfalz 0,75l/24 EURO

„Ein Cuvée aus Gewürztraminer, Rivaner und Kerner. Mit einem exotischen Säureeffekt zeigt er sich schlank und anmutig im Geschmack... Terrassenwein."

Grauburgunder, trocken aus dem Weingut Borell-Diehl in Hainfeld/Pfalz 0,75l/24 EURO

„Das dezente Gelb zeigt leichte Abweichungen in ein helles Grün. Wunderbar fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Walnuss. Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm. Ein Grauburgunder wie er sein soll."

Roséwein...

Rosé <VILLA MANSAY<, trocken aus dem Hérault in Frankreich 0,75l/22 EURO

„Ein mineralischer Roséwein aus der Cinsaulttraube. Zum Genießen und begleitend zu leichten Gerichten"

Rotwein...

Merlot Vin de Pays d´Oc "bio" Domaine Luc aus dem Languedoc-Roussillon in Frankreich 0,75l/24 EURO

„Im Bukett saftige Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie feinster Würze. Am Gaumen satte, herrlich fruchtigen Geschmacksnuancen des Merlots, rund und harmonisch im Abgang. Wir empfehlen den Wein zu Gegrilltem und Tapas."