



○ VORSPEISE

KLARE WALDPILZBOUILLON ^{VEGAN} 7,00
mit Kräutern u. Perlgrauen, Knoblauchcroutons ^{a, c, i}

SAUERAMPFER RAHMSÜPPE ^{VEGI} 6,00
mit Röstnüssen ^{g, e}

KLEINER BAUERNSATAT ^{VEGI} 5,00
saisonal, gemischt ^{e, i, j}

SPARGEL TORTILLA ^{VEGI} 9,00
Kartoffelomelette gebacken mit Bergkäse,
Wildkräuter, Schmand u. Bauernsalätte ^{c, e, g, i, j}

WILDPASTETE 10,00
mit Preiselbeer Orangen Chutney und
eingemachtem Gemüse ^{a, e, i, j, 7, 8, 11}

○ VORSPEISE HIRSCHENGourmet

GELBE BETE CARPACCIO AUS DEM SMOKER ^{VEGI} 12,00
mit schwarzem Sesam, Pesto aus Trockentomate,
geflamter Bioland Ziegenkäse vom Ringlihof ^{g, i, k}

WIESE UND BACH 13,00
rosa Kalbstafelspitzscheiben mit
Rauchforellen Majo, Kapernäpfel auf Salatbett ^{g, j, i, 8}

RAUHLACHS DREISAMTÄLER LACHSMANUFAKTUR 14,00
Grapefruit Spargel Salat u. geröstete Erdnüsse ^{e, i, j}

UNSERE PARTNER REGIONALE QUALITÄT

Obst, Gemüse, Kräuter | Georg Obermaier - Freiburg
Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten
Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach
Räucherlachs | Dreisamtäler Lachsmanufaktur - Freiburg
Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch
Ziegenkäse | Bioland Ringlihof - Horben
Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau
Pralinen | Wiebkes Schok*o*laden - St.Märgen
Eis | Schwarzwaldeis - St. Peter
Brände, Geiste | FAUDE ^{feine}BRÄNDE - Bötzingen
Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

HIRSCHENDinner DEIN PERFEKTES 3-GANG MENÜ

Halbpension zubuchbar am Vortag an der Rezeption.

Wähle:
eine Vorspeise
eine Hauptspeise
ein Dessert

Du willst eine Vor- bzw. Hauptspeise aus der Rubrik
HIRSCHENGourmet wählen?

Für diese Option buchen wir pro Vorspeise 5€ und pro
Hauptspeise 10€ zusätzlich auf deine Zimmerrechnung.
Regional. Frisch. Lecker. Wir wünschen einen guten Appetit.

○ WEINAUSWAHL PRO TAG ZUSÄTZLICH OFFEN

MONTAG: 2020 CHASSELAS, GUTEDEL, TROCKEN
Sonnenstück

Weingut Greiner, Schliengen-Obereggenen, Baden | 27,00
0,1 | 4,50 [☞] 0,25 | 9,00

DIENSTAG: 2021 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Weingut Robert & Manfred, Meersburg, Bodensee | 33,00
0,1 | 5,50 [☞] 0,25 | 11,00

MITTWOCH: 2021 ROSÉ SONNENHÜGEL, TROCKEN

Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen | 27,00
0,1 | 4,50 [☞] 0,25 | 9,00

DONNERSTAG: 2020 GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Gutswein, Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Baden | 30,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 10,00

FREITAG: 2019 SPÄTBURGUNDER, HANDLESE, TROCKEN

Weingut Greiner, Schliengen-Obereggenen, Baden | 33,00
0,1 | 5,50 [☞] 0,25 | 11,00

SAMSTAG: 2019 VELUE ROSÉ, CABERNET TRAUBE, TROCKEN
naturtrüb

Weingut Johannes Zillinger Niederösterreich | 30,00
0,1 | 5,00 [☞] 0,25 | 10,00

SONNTAG: 2019 SYRAH INGELHEIM, TROCKEN

Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen | 33,00
0,1 | 5,50 [☞] 0,25 | 11,00



○ HAUPTSPEISE

GEBUTTERTE DRILLINGSKARTOFFELN ^{VEGI} 15,00
in Wildkräuterbutter gebr. Spargel, Kräuterquark ^g

GROSSER BAUERNSATAT ^{VEGI} 13,00
gerösteten Nüssen u. gebratenen Pilzen ^{e, i, j}

FILETS VON DER SCHWARZWALD FORELLE 24,00
Drillingskartoffeln aus der Pfanne u. Bauernsalat ^{d, e, g, i, j}

SCHNITZEL WIENER ART 16,00
von der Hexentäler Sau
Pommes Frites und Bauernsalat ^{a, c, e, 8}

BERGKÄSKNÖPFLE ^{VEGI} 15,00
Röstzwiebeln, Frühlingzwiebel u. Bauernsalat ^{a, c, e, g, i, j}

CHEFS PULLED PORK VOM SMOKER 18,00
Pommes mit Bergkäse gratiniert, Coleslaw,
Röstzwiebeln, Kräuterschmand, Rucola, Chili und
Steakhouse Ketchup, Bauernsalatle ^{e, i, 7, 8, 9, 11}

SCHWARZWÄLDER HIRSCHRAGOUT 22,00
Kräuterknöpfe, Preiselbeer Orangen Chutney,
Birne und Bauernsalat ^{a, e, g, i, j, 8, 11}

GRATINIERTER SPARGEL PILZ LASAGNE ^{VEGI} 15,00
Bergkäse, Wildkräuterpesto u. Bauernsalatle ^{a, c, e, g, i, j}

DINKELPENNE M. OFENTOMATEN-SOSSE ^{VEGI} 15,00
Wildkräuterpesto, Rucola, Bergkäse u. Bauernsalat ^{a, e, g, i, j}

PIKANTES ENTEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY 23,00
mit Gemüse, Limettenjoghurt ^{g, i, j, 8}

KALBSTAFELSPITZTRANCHEN 24,00
rosa gebraten im Kräutermantel mit
Kartoffel Gemüsepfännle u. Estragon Sherry Rahm ^{a, g, i, 8}

○ EXTRA I BEILAGE

PORTION FRISCHER SPARGEL +7,00
in Wildkräuterbutter gebraten ^g

AUFPREIS KALB STATT SCHWEIN +5,00
bei Bestellung Schnitzel Wiener Art ^{a, c, 8}

○ HAUPTSPEISE HIRSCHENGourmet

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 30,00
in Wildkräuterbutter gebr. Spargel, Blattspinatnudeln
und Sauerampfer Riesling Soße ^{a, d, g}

RINDERFILET VOM SCHWARZWÄLDER RIND 32,00
mit Spargel Pilz Nudeln, Burgunder Jus
und Bauernsalat ^{a, e, g, i, j, 8}

○ DESSERT

EINE KUGEL SCHWARZWALDEIS 3,00
Vanille, Schoko, Waldbeere, Zitrone,
Erdnuss, Salted Caramel, Joghurt ^{g, 2, 11}

RHABARBER PANNA COTTA 7,00
mit Minzpesto ^{g, 11}

HAUSGEBACKENE SCHOKOSCHNITTE 6,00
mit Vanilleeis ^{a, c, e, g, 11}

SCHWARZWÄLDER OFENSCHLUPFER 6,00
mit Vanillesoße ^{a, c, e, g, 11}

CHEFS HOLUNDER NY CHEESECAKE 7,00
mit Erdbeersoße ^{a, c, g, 11}

FRISCHE ERDBEEREN 6,00
mit Vanilleeis ^{g, 2, 11}

CAFE GOURMAND 6,00
Espresso und eine Praline (mit o. ohne Alkohol) ^{a, 9, 11}

○ KIDS

POMMES FRITES ^{VEGI} 5,00
mit Ketchup ^{i, 10, 11}

KINDERSCHNITZEL 8,00
mit Pommes und Ketchup ^{a, c, 8}

KNÖPFLE ^{VEGI} 5,00
mit Rahmsoße ^{a, c, i, j, g}

NUDELN ^{VEGI} 7,00
mit Tomatensoße und Reibekäse ^{a, g, i, j}