

# DER HIRSCHEN

HOTEL · RESTAURANT



**DER HIRSCHEN**  
Feldbergstraße 9  
79274 St. Märgen

Telefon: +49(0)7669-940 68 0  
Fax: +49(0)7669-940 68 88  
E-Mail: [info@derhirschen.de](mailto:info@derhirschen.de)

**ZWISCHENDURCH**

## APERITIF DER PERFEKTE START

DER HIRSCHEN APERO 7,50  
Belsazar Vermouth & Tonic Water  
unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol

BLACK-FOREST AND TONIC [BFN'T] 8,00  
Fichtensprossengeist von FAUDE *feine*BRÄNDE  
auf Eis, aufgefüllt mit Tonic Water  
Rosamarinzweig

PROFESSOR BLANKENHORN SEKT, 0,1l 5,80  
VDP Staatswengut Freiburg, Breisgau, Baden

## AB 16 UHR GIBT'S GLÜHWEIN

ALKOHOLFREIER PUNSCH 3,50  
hausgemacht

UNSER WINZERGLÜHWEIN 3,50

## ZUM APÉRO

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN 5,00  
vom Metzger Föhrenbacher

ROLAND-BRETZELI 2,00

KETTLE CHIPS 2,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt; die Angaben zu Allergenen, sowie deklarationspflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage.

© 04.01.2023 - Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald

## ZWISCHENDURCH HERZHAFT

ST. MÄRGENER WÄLDERBRETTLE 15,00  
Schinken und Wurst vom Hausmetzger Föhrenbacher,  
3 Sorten Biokäse vom Schwendehof

KLEINER SALAT DER SAISON <sup>VEGI</sup> 6,00  
mit Kräuterdressing

ERNTEFRISCHER FELDSALAT MIT  
KARTOFFELDRESSING <sup>VEGI</sup> 9,00  
Granatapfel und Croûtons

SAMTIGE KÜRBISSUPPE <sup>VEGI</sup> 7,00  
Cocosschaum, schwarzer Sesam und Koriander

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT  
FRUCHTIGER TOMATENSAUCE <sup>VEGI</sup> 12,00  
geriebener Bergkäse

SAFTIGE FLEISCHKÜCHLE VOM  
HEIMISCHEN WILD 15,00  
Zwiebel-Specksöble, Kartoffelstampf

SCHNITZEL WIENER ART VON DER  
HEXENTÄLER SAU 15,00  
Pommes

## ZWISCHENDURCH Süß

KIRSCH-SCHOKO-KUCHEN VOM BLECH 4,00

BRATAPFELKUCHEN VOM BLECH 4,00

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 8,00  
Vanillesoße