

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

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 ^{VEGI} 6,00
mit Kräuterdressing

ERNTEFRISCHER FELDSALAT MIT
KARTOFFELDRESSING ^{VEGI} 9,00
Granatapfel und Croûtons

SAMTIGE KÜRBISSUPPE ^{VEGI} 7,00
Cocosschaum, schwarzer Sesam und Koriander

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT
FRUCHTIGER TOMATENSAUCE ^{VEGI} 12,00
geriebener Bergkäse

SAFTIGE FLEISCHKÜCHLE VOM
HEIMISCHEN WILD 15,00
Zwiebel-Specksößle, 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