

Salate



Beilagensalat

10



Salat

Beilagen



Kartoffeln

Salat



Salat mit Pekannüssen

9

Suppen und Vorspeisen



Geschnetzelte Leber an feiner Schalotten – Rotwein – Soße

17
€



Zwiebelrostbraten vom Premium Angus Rind an kräftiger Rotweinsoße

26
€



Ragout vom heimischen Wildbret im SpätburgundersöÙle

23
€



Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück an leichtem Meerrettichsöfle

23
€



Schwäbisches Kuttelragout mit milder Balsamicoße

17
€



Schwäbischer Linseneintopf nach Oma Ermler's Rezept

17
€



Hirschwirt's Klassiker

16
€



Rose vom gebeizten norwegischen Wildlachs

11
€



Kräftige Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klössle

6
€



Pastete vom heimischen Reh mit Steinpilzcreme, Feldsalat und Kräuterfocaccia

11
€

Bread



Brot

Tagesempfehlungen



Cremige Kürbissuppe mit Knusperrolle

6
€



Vegetarisch: Gebackenes Wirsing Cordon bleu

16
€



Gaisburger Marsch, Spätzle, Ochsenfleisch und vielem mehr

17
€



Rückensteak vom Hällischen Landschwein mit Pfefferzwetschgen, buntem Gemüse und Bratkartoffeln

19
€



Zarter Saftgulasch vom heimischen Rind

20
€



Geschmortes Bäckle vom Stauferico Schwein an kräftiger Rotweinsöße

22
€



Mit Teriyaki gebratenes Steak vom norwegischen Lachs

25
€



Schwäbische Leberspätzlesuppe Weizenmehl

5
€



Gebratenes Filet vom weißen Waller an rote Beetesöble

25
€



Klein aber fein: Birne Helene mal anders

6
€



Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

4
€

Was Süßes zum Schluss



Hirschwirt's Hausbecher mit frischem Obstsalat und Eisigem

7
€



„Parkhotel Wehrle“

7
€



Griesflammeri mit Zwetschgen und Sorbet Weizenmehl

8
€



Orangenparfait mit Zitrusfrüchte Salat

7
€

Vesperkarte „Ebbes Reacht's zum Bier“



Restaurationsbrot mit Käse, Wurst und Schinken

9
€



„schweizer Wurstsalat“ mit Essiggurken und Tomaten Weizenmehl

9
€



Vesperteller mit Rauchfleisch, Leber – und Schwarzwurst

13
€



Hausmacher Rindfleischsalat

13
€



Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und Salaten

12
€