



Hotel-Hirsch

Alle Speisen auf
einen Blick



Suppen

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

Schwäbische Flädlesuppe

Schwäbische Festtagssuppe

Grießklößchensuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen

Grünkernsuppe

Italienische Gemüsesuppe

Spargelcremesuppe

Broccolicremesuppe

Tomatencremesuppe

Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe

Linsensuppe

Gemüsesuppe mit Rindfleisch

Gemüsesuppe mit Kichererbsen und Reis

Eierflöckchensuppe

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Teller mit verschiedenen Räucherfischen und

Sahnemeerrettich

Geräucherter Lachs mit Kaviareiern

Parmaschinken mit Melone

Blattsalate mit knusprigen Croutinos

Frischer Spargel mit Vinaigrette (mit Kapern und Ei)

Warme Vorspeisen

Rindfleisch mit Meerrettich

Gefüllte Blätterteigpasteten mit Hühnerfleisch

Gefüllte Blätterteigpasteten mit frischen Pilzen

Gefüllte Avocados

Eieromelette mit Kräutern

Pfannkuchen mit Gemüsefüllung nach Wahl

Zu unseren Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Belegte Platten

Hausmacher Vesperbrett

Festliche Platte mit rohem Schinken

Festliche Platte mit gekochtem Schinken

Platte mit Salamiaufschnitt

Aufschnittplatte

Roastbeefplatte

Rustikale Hausmacher-Aufschnittplatte

Rustikale Hausmacher Platte

Räucherfischplatte

Lachsplatte

Käsebrett

Butterkreationen

Platte mit verschiedenen sauren Gurken

Platte mit sauer eingelegtem Gemüse

Unsere Platten, sind je nach Anlass, aufwendig garniert

Salate

Nudelsalat (Dressing nach Wahl)

Reissalat

Bohnensalat mit Schafskäse

Schafskäsesalat nach Griechischer Art

Grüne Salate der Saison

Tomatensalat

Tomate mit Mozzarella

Gurkensalat

Weißkrautsalat

Rotkrautsalat

Karottensalat

Karottensalat mit Pfirsich

Selleriesalat mit Kokos

Schwarzwurzelsalat mit Grapefruit (Saisonbedingt)

Geflügelsalat

Krabbencocktail

Salat aus Meeresfrüchten

Andere Rohkostsalate und verschiedene Antipasti auf Wunsch erhältlich

Fleischgerichte

Rind

Rinderbraten

Rinderbraten gefüllt mit Paprika und Zwiebeln

Rinderspickbraten

Sauerbraten

Roastbeef

Rumpsteak

Rinderrouladen

Rinderfilet

Rinderfiletspieße

Schwein

Schweinemedallions in Sahnesoße (Lendentopf)

Schweinefilet mit frischen Champignons

Schweinefilet im Blätterteigmantel

Krustenbraten

Grillschinken

Schweinebraten

Schweinebraten gefüllt vom Rücken

Cordon bleu

Panierte Schnitzel

Schweinesteaks

Schweinefiletspieße

Hackfleischbällchen

Kassler

Kassler im Blätterteig

Gebackener Fleischkäse

Kalb

Kalbsbraten

Gefüllte Kalbsbrust

Kalbschnitzel

Cordon bleu vom Kalb

Kalbsfrikasse

Huhn

Marinierte Hühnerbrustfilets mit Currysoße

Hühnerfrikasse

Hähnchenschlegel

Panierte Hühnerbrustfilets

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Hühnerbrustfilets

Pute

Putengeschnetzeltes

Putensteaks

Gefüllte Putenbrust (Pilze oder Gemüsefüllung)

Panierte Putensteaks

Putensteak überbacken

Wild

Wildschweinbraten

Hirschkalbsbraten

Wildgulasch mit Pfifferlingen

Fisch

Pangasiusfilet auf Chillinudeln

Lachsfilet mit Apfel-Käse Kruste

Viktoriabarschfilet mit Paprika-Gurkengemüse

Wels mit Kräuter Kruste

Lachs Teigtaschen in Rieslingrahm

Andere Fische auf Wunsch erhältlich

Gemüse

Rotkraut

Gemüsepfanne mit Knoblauch und Kräutern

Mais-Paprikagemüse mit Curry

Broccoli-Tomaten Gemüse, überbacken mit Käse

Junge Karotten und Erbsen in Knoblauchbutter

Broccoli mit Sahne – Bechamelsoße

Frischer Spargel mit Soße Hollandaise

Gemüselasagne

Beilagen

Hausmacher Spätzle
Gebratener Reis mit Lauch und Ei
Verschiedene Nudeln (nach Wahl)
Semmelknödel oder Kartoffelknödel
Kroketten
Salzkartoffel
Bratkartoffel mit Petersilie
Kartoffelgratin
Kartoffelgratin mit Lauch
Pfannkuchen

Teigwaren

Bandnudeln mit Safransoße
Öhrchennudeln mit Spinat
Öhrchennudeln mit Broccoli
Spaghetti mit Chillisoße
Weiße und grüne Bandnudeln in einer Pilz – Sahnesoße
Nudeln mit Pesto (Basilikum, Knoblauch, Parmesankäse)
Penne mit Tomatensoße
Käsetortellini mit Knoblauch und Olivenöl
Grüne Nudeln mit Sahnesoße und Erbsen
Makkaroni all`arrabiata (scharfe Tomatensoße)
Tagliatelle mit Gorgonzola
Rigatoni mit Gemüsestreifen
Nudeln in Joghurtsahnesoße
Nudeln mit Champignon – Sahnesoße
Nudeln mit Oliven und Kapernsoße
Nudeln mit Knoblauch und Pfefferschoten

Nudeln mit Eier
Nudeln mit Gemüsesoße und Tomaten
Nudelpfanne Verona (Bunte Nudeln mit Broccoli, Pilzen,
Peperoni und Zwiebeln)
Käsespätzle mit Zwiebeln
Schupfnudeln mit Sauerkraut
Gefüllte Pfannkuchen herzhaft oder süß

Spätzle

Abgeschmelzte Spätzle
Käsespätzle mit Zwiebeln
Krautspätzle
Spinatspätzle mit Sahnesoße
Spätzle – Gemüsepfanne überbacken mit Käse (scharf)

Auflauf

Nudelaufwurf mit frischen Champignons
Reisaufwurf mit Kürbis
Gemüseauflauf mit Kartoffeln
Kartoffelaufwurf mit frischen Champignons

Reisgerichte

Frittierte Safranreiskugeln gefüllt mit Pilzen
Frittierte Reiskugeln mit Gemüsefüllung
Artischockenreis
Mit Reis gefüllte Tomaten

Mit Reis gefüllte Paprika
Kräuter – Reis Tarte
Reiseintopf mit Gemüse und Kräutersoße
Risotto mit Lauch und Chilli
Reis mit Kohl
Mit Reis gefüllte Zwiebeln

Dessert

Crème Brûlée
Blinzles mit Ricotta-Füllung
Mousse au Chocolade, Mousse au Vanille
Joghurt – Zitronenmousse
Fruchtjoghurt Crème
Mascarpone – Kiwi Schnitten
Tiramisu
Eier-Mascarponecrème mit frischen Früchten
Ananasflammerie
Toblerone Mousse mit frischen Früchten
Karamelcrème
Orangencreme
Äpfel im Schlafrock
Apfelstrudel
Götterspeise rot oder grün mit Vanillesoße
Champagnerterrine mit Waldbeeren
Frischer Obstsalat
Eis (Sorten nach Wunsch)

Auch für Ihren Empfang beliefern wir Sie mit

Sekt

Kanapes

Partyhäppchen und

Käsespießen

Wir führen Fass und Flaschenbiere, verschiedene Weine und Spirituosen, Sekt und alkoholfreie Getränke.

Sollten Sie noch andere Wünsche haben, um Ihr Fest zu verschönern, stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Sollten Sie Personal zur Bewirtung benötigen, berechnen wir einen Stundenlohn von 14,00 € pro Person.

Für Geschirr erheben wir Pauschale von 3,00 € pro Gedeck.