

## TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF	€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	7,50
Kartoffel- Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube	6,50
Bodensee Bouillabaisse mit Fisch und Gemüseeinlage dazu Kräuterbrot	10,90
"Große Portion" Bodensee Bouillabaisse	20,90

### DELIKATE VORSPEISEN

Tatar vom Ochs (110 g), klassisch garniert mit Karpfen, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	18,90
Große Portion Tatar vom Ochs (ca. 200gr.)	25,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	8,50
Frischer "Wildkräutersalat" an Hirschendressing mit gebratenem Speck	13,90
Frischer "Wildkräutersalat" an Hirschendressing mit karamellisierten Nüssen	13,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	10,90

### TAGESMENÜ

Kartoffel- Gemüsecremesuppe

•

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

•

Tagesdessert

Menüpreis € 42,90

### TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten garniert mit frischen Pfifferlingen an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	17,90
Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	17,90

## VON ENTE & GEFLÜGEL

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente €  
mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und Maronen 29,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an fruchtigen, süß saurem Thai Curry 24,90  
dazu Basmati Reis garniert mit Gemüsestreifen

## DER PURE FLEISCHGENUSS

Perfekt abgehangenes Ochsen-Entrecôte am Knochen gereift pro Person 43,90  
(für 2 Personen ca. 1000g mit Knochen) dazu Pommes frites

## VOM RIND & KALB

Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken 35,90  
dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 35,90  
dazu Pommes frites

Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten 28,90  
dazu Bratkartoffeln

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln 29,90  
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter 38,90  
und im Holzofen gebackenes Bauernbrot

Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" 15,90  
dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse 33,90  
und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites

## VOM SCHWEIN

Jägerschnitzel vom Jungschweinerücken mit Rahmpfifferling 23,90  
dazu hausgemachte Spätzle

Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, 16,90  
gefüllt mit Hackfleisch und Spinat

## BEILAGEN-SPEZIALITÄT

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang 8,90

<b>LECKERER SALATTELLER</b>	€
Großer Salatteller mit Eglignusperle, Sc. Remoulade und frischem Brot	27,90
Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und frischem Bauernbrot	24,90
Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot	25,90
<b>FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE</b>	
Höri-Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln	25,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	17,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	22,90
<b>FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN</b>	
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat	29,90
Fangfrisches Saiblingsfilet (Fischerei Dietrich Öhningen) mit brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	32,90
Fischteller "Feinschmecker Art" mit Zander- und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebsssoße dazu feine Butternüdele und Blattspinat	34,90
Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat dazu frisches Bauernbrot und Butter	29,90
Gebratene Garnelen an Flusskrebsssoße mit Butternüdele und Blattspinat	34,90
<b>ZUM VESPER</b>	
Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot	14,90
Schweizer Wurstsalat, fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	14,90
Hausgemachter Schwartenmagen im Gläsle dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot	13,90
Ochsenmaulsalat mit Essiggurken und Höri Büllen fein garniert mit Salaten dazu frisches Bauernbrot	15,90

## DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

### KUGEL FÜR KUGEL. ERFRISCHEND LECKER.

Gemischtes Eis	€ 8,90
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	9,80

### HEISSER ITALIENER TRIFFT AUF ZARTES VANILLEEIS

Heißer Espresso auf zartem Vanilleeis mit Schlagrahm	7,90
--	------

### EISKALTER BRASILIANER SUCHT BLEICHE SCHÖNHEIT

Eiskaffee auf zartem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	9,90
--	------

### SAISONALES

Frische Höri- Beeren "wa ´s grad gieht" mit Vanilleeis und Schlagrahm	12,90
---	-------

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm	12,90
--	-------

Rote Grütze, hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagrahm	10,90
--	-------

### GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	11,90
--	-------

Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka	10,90
---	-------

### OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	12,90
--	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	11,90
--	-------

### ANKOMMEN. ENTSPANNEN. ABSCHALTEN.

#### Unser Day Spa Angebot für Sie:

1 Eintritt in das InselSpa auf 1000 m<sup>2</sup> mit Infinity Pool | 1 Massage 35 Min. | 1 Gourmetmenü

178,-€ pro Person | Exklusiver Preis für Boardinghouse Gäste: € 154,- pro Person

Voranmeldung erforderlich | limitierte Anzahl von 6 Day Spa Tickets pro Tag

**Auch als Geschenkgutschein erhältlich!**



<b>ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES</b>	€
Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß	13,50
Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"	9,50

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN SOMMER WEINGUT EYMANN IN GÖNNHEIM PFALZ

<b>Gönnheimer Riesling -trocken-</b>	
Er präsentiert sich in strahlendem Hellgelb mit mineralischen Noten. Eine ausgewogene Säurestruktur mit Aromen von Zitrus und Apfel.	31,90
<b>Glas für Glas</b> 0,25 ltr Riesling / Weiß -trocken- / Pfalz	10,90

## FRISCHE PFIFFERLINGE

Zartes Kalbssteak, vom Rücken, an Cognacrahm (200 gr.) dazu sautierte Pfifferlinge und Bandnudeln	49,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter dazu frische Rahmpfifferlinge und Salzkartoffeln	42,90
Pfifferlinge an Rahmsauce (Vegetarisch) mit Bandnudeln	26,90
Großer Salatteller mit sautierten Pfifferlinge und frischem Bauernbrot	28,90

## HIRSCHEN HORN - SCHAUPLATZ DER BODENSEE-SAGA

**Bestsellerautorin Gaby Hauptmann auf den Spuren der 13-jährigen Anna, der Großmutter des Hirschen-Wirts Karl Amann. Die Chronik des Hirschens inspirierte Gaby Hauptmann zu ihrem neuen Roman "Hoffnung auf eine glückliche Zukunft - Die Frauen vom See":**

*Am Bodensee, es ist 1913. Anna muss die Familie verlassen, da ist sie gerade dreizehn. Doch sie ist zielstrebig und selbstbewusst genug, um ihr Schicksal in beide Hände zu nehmen. Und als sie August kennenlernt, der sich auf der Stelle in ihre frische Art verliebt, scheint ihr Glück perfekt. Bald stürzen die beiden sich in ein großes Abenteuer und kaufen sich einen alten Gasthof am See: ein Abenteuer, von dem sie nicht ahnen, wie groß es werden wird. Denn die Familie wächst – und es kommen Inflation und Krieg. Anna weiß nur eins: August und sie werden den Gasthof um keinen Preis aufgeben ...*

**Unser Tipp zum Lesen oder Verschenken:**

Hirschen Chronik € 9,50 pro Buch

Roman "Hoffnung auf eine glückliche Zukunft" € 17,- pro Buch

An der Rezeption erhältlich!



## VERSCHENKEN SIE HIRSCHEN-MOMENTE

Ob traumhafte Übernachtungen, ein Restaurantbesuch, eine Wellnessauszeit oder ein Wertgutschein. In unserer **Hirschen-Gutscheinwelt** ist für jeden etwas dabei!