

## TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF	€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	7,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	8,50
<b>DELIKATE VORSPEISEN</b>	
Tatar vom Ochsen (110 g), klassisch garniert mit Karpfern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot	18,90
Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.)	25,90
Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing	8,50
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit gebratenem Speck	14,90
Frischer "Nüsslisalat" Feldsalat mit karamellisierten Nüssen	14,90
Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat	10,90

### TAGESMENÜ

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

•

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

•

Tagesdessert

Menüpreis € 42,90

### TAGESTELLER

Ofenfrischer Rahmhackbraten mit Kräuterchampignons an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	17,90
--	-------

## WAIDMANN'S HEIL DER HERBST IST DA VOM WILD UND GEFLÜGEL

	€
Knusprig gebratene 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut	31,90
Wildragout "Waidmanns Art" mit Preiselbeerbirne & frischen Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle	29,90
Zartes Rehrückenfilet mit Preiselbeerbirne & frischen Kräuterchampignons, glasierte Maronen, dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut	52,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet an fruchtigen, süß saurem Thai Curry dazu Basmati Reis garniert mit Gemüsestreifen	24,90

## DER PURE FLEISCHGENUSS

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

## VOM RIND & KALB

Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken dazu Pommes frites	35,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites	35,90
Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten dazu Bratkartoffeln	28,90
Zarter Ochs vom Spieß, aus der Schulter, mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse	29,90
Zartes Riesenoхsensteak 400g mit hausgemachter Kräuterbutter und im Holzofen gebackenes Bauernbrot	38,90
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und hausgemachtem Schinkenspeck dazu Pommes frites	33,90

## VOM SCHWEIN

Jägerschnitzel vom Jungschweinerücken mit Kräuterchampignons dazu hausgemachte Spätzle	23,90
Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, gefüllt mit Hackfleisch und Spinat	16,90

**BEILAGEN-SPEZIALITÄT** €  
Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang 8,90

**LECKERER SALATTELLER**  
Großer Salatteller mit Egliknusperle, 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

**FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE**  
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 19,90

**FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN**  
Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter 29,90  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

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 34,90  
mit Butternüdele und Blattspinat

**ZUM VESPER**  
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 13,90  
dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot

## 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

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis und Schlagrahm	10,90
--	-------

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"	10,90

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR DEN HERBST VOM FUß DES HOHENTWIEL

<b>Grauburgunder „Berglage“ Weingut Vollmayer -trocken-</b>	31,90
Ein vielschichtiger Grauburgunder mit Aromen von Williams-Birne, Quitte und Sommerweise. Im Gaumen zeigt er sich mit einem zarten Schmelz, begleitet von einer Salzigkeit füllenden Abgang.	
<b>Glas für Glas</b> 0,25 ltr Grauburgunder / -trocken- / Weingut Vollmayer	11,90
<b>Glas für Glas (e´achtele)</b> 0,125 ltr Grauburgunder	6,20

## 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!