

TAGESKARTE GASTHAUS HIRSCHEN HORN

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel € 7,50

Kartoffel- Gemüsecremesuppe 6,90

DELIKATE VORSPEISEN

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.) 26,90

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

6 **oder** 12 Schnecken im Häusle mit Kräuterbutter überbacken dazu Bauernbrot 12,90
oder 18,90

6 **oder** 12 Schnecken im Töpfle mit Kräuterbutter und Appenzeller Käse überbacken dazu Bauernbrot 13,90
oder 19,90

Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat 11,90

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 mit Kräuterchampignons an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle 18,90

Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle 18,90

HIRSCHEN-SPEZIALITÄT

Frisches Höri Gemüse als Beilage zum Hauptgang

€

8,90

VON ENTE & GEFLÜGEL

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente

mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut

31,90

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

25,90

DER PURE FLEISCHGENUSS

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

pro Person

44,90

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

29,90

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

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

15,90

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

33,90

VOM SCHWEIN

Jägerschnitzel vom Jungschweinrücken mit Kräuterchampignons
dazu hausgemachte Spätzle

23,90

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

16,90

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	26,90
FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE	
Vegetarischer Wildererteller mit Preiselbeerbirne & frischen Rahmpilzen dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkaut	26,90
Würzige Käsespätzle "Badische- Art"	18,90
Fruchtig, süß saures Thai Curry mit Basmati Reis (Vegan) garniert mit Gemüsestreifen	19,90
FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN	
Gebrautes 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	35,90
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 dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot	13,90

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

Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm	13,90
--	-------

Rote Grütze, hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagrahm	11,90
--	-------

GEISTREICHE SCHLEMMEREIEN

Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm	12,90
--	-------

Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka	11,90
---	-------

OMA ANNIS LIEBLINGSDESSERT

Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm	13,90
--	-------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis & Schlagrahm	12,90
--	-------

HIRSCHEN HORN MEETS CORINNAS FEINKOSTLADEN

Ein gastronomisches Highlight hat sich in unseren Jahreskalender geschmuggelt: ein Feinkostabend mit der charmanten Hörianerin Corinna Blondzik-Burgo, Betreiberin des beliebten Ladens Corinnas Feinkost in Hemmenhofen. Im April und November besucht sie uns exklusiv zum Genussabend, der neben feiner Kost auch jede Menge Wissenswertes zu den Produkten verspricht. Ihre mitgebrachten Delikatessen, vorrangig aus Italien, serviert Markus Merk in sechs eigens komponierten Gängen mit passender Weinuntermalung. Damit Sie den Abend so richtig genießen können, sind Übernachtung und Erholung im InselSpa bereits inkludiert.

Termine: 03.04.2025 - 04.04.2025 | 06.11.2025 - 07.11.2025

ab € 286,- pro Person bei Doppelbelegung



ZUR FEIER DES TAGES ETWAS BESONDERES

Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß

€

16,40

Glas spritziger Rosé Winzersekt "Weingut Clauß"

11,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE

Grande Cuvée Comtesse, L'Estabel, Cabières - trocken -

Grenache, Mourvedre, Syrah & Cinsault

29,90

Rotwein mit komplexen und intensiven Aromen von Kräutern, gekochten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen eine angenehme Konsistenz mit einem vollen Geschmack nach dunklen Pflaumen und einem ausgewogenem Abgang.

Glas für Glas 0,25 ltr Grand Cuvée Comtesse -trocken-

10,90

Glas für Glas (e ´achtele) 0,125 ltr Grand Cuvée Comtesse

7,20

GLÜCKSMOMENTE

Teilen Sie Ihre besonderen Hirschen Erlebnisse mit uns! **#hirschenhorn**



SPANISCHER ABEND MIT ÜBERNACHTUNG

¡Viva España! im Hirschen Horn

Kennen Sie Antonio Montero Cosme? Als Hotelgast gewiss, denn diese geballte spanische Lebensfreude kann einem kaum entgehen. Antonio ist Sommelier in der Untersee Stube und ein echter Experte nationaler und internationaler Weine. Die spanischen Tropfen haben es ihm als Landsmann besonders angetan. Zusammen mit Antonio und Küchenchef Markus Merk erleben Sie 2025 die südländische Aromenwelt auf einmalige Weise. Wir laden zu ¡Viva España! – einem Abend mit 6-Gänge-Gourmetmenü aus spanischen Spezialitäten und passender landestypischer Weinbegleitung. Sie nächtigen im Hirschen-Refugium und genießen am An- und Abreisetag das zauberhafte Ambiente unseres InselSpas.

Termine: 13.03.2025 - 14.03.2025 | 04.12.2025 - 05.12.2025

ab € 237,- pro Person im Doppelzimmer

