

DER HIRSCHEN

seit 1725

1725

DER HIRSCHEN
Feldbergstraße 9
79274 St. Märgen

Telefon: +49(0)7669-940 68 0
Fax: +49(0)7669-940 68 88
E-Mail: info@derhirschen.de

APERITIF

FROM ZERO TO THE PEAK...have fun with & without alcohol

NO

GIN AND TONIC 7,50

Kaltbrenner alkoholfrei, Thomas Henry Tonic, Zitrone
+ Minze

MARTINI FLOREALE 7,50

Martini, Schweppes White Peach
+ Pfirsich

LOW

HIRSCHEN APERO 8,50

Belsazar Vermouth, Schweppes Dry Tonic
+ Zitrone

BLACK-FOREST 8,50

faude Fichtensprossengeist, Schweppes Dry Tonic
+ Zitrone

MID

DIRTY ITALICUS 8,50

Italicus Bergamotte, Sekt, Peperoni
+ Lake

MALFY ROSA 8,50

Malfy Gin, Thomas Henry Tonic
+ Grapefruit

HIGH

ESPRESSO MARTINI 8,50

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso
+ Kaffeebohne

NEGRONI 8,50

Beefeater Gin, Belsazar Vermouth, Campari
+ Orange

UNSERE PARTNER regionale Qualität

Fleisch, Wurst | Metzgerei Föhrenbacher - Kirchzarten

Forellen | Forellenzucht Drafehn - Seelbach

Käse | Bioland Schwendehof - Lenzkirch

Marmeladen | Faller Manufaktur - Todtnau

Pralinen | Wiebkes Schok*o*laden - St.Märgen

Brände, Geiste | FAUDE^{feine}BRÄNDE Bötzingen

Destillerie Weiß - Bahlingen

Brandjung - Klaus Jung - Ibental/Breisgau

Sekt | Heinz Wagner Sekt - St. Blasien

Eis | Ruhbauernhof - Kirchzarten

Nudeln | Tännlehofo - St. Märgen

Säfte | Jung Fruchtsäfte - Teningen

VORSPEISE

HIRSCHENSÜPPLE DES TAGES 6,00

was es heute gibt, verrät euch unser Service!

HERZHAFTE RINDERBOUILLON 7,50

mit Liebstöckeleierstich und Kräutern der Saison

BUNTE SALATBOWL ^{VEGAN} 7,00

mit unserer frischen Kräutervinaigrette

„VITELLO FORELLO“ 14,00

rosa Kalbstafelspitz mit Räucherforellencreme,
Rucola, Kapern und Hartkäsespänen

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS 14,00

Grapefruit, Erdnuss, Gewürzschmand, Käsekeks

GELBE BETE CARPACCIO ^{VEGAN} 11,00

mit Mandelailoli, Walnussöl, Rucolapesto und Meersalz

BUNTER BEILAGENSALAT ^{VEGAN} 4,00

mit unserer frischen Kräutervinaigrette
zum Hauptgang

HAUPTSPEISE KLASSIKER

GEKOCHTES OCHSENFLEISCH 21,00

MIT MEERRETTICH-KARTOFFEL

Rote-Bete-Burgunderjus und Karottencreme

FORELLENFILET MIT FLUSSKREBS DAZU 25,00

BLATTSPINAT-RAHMNUDELN VOM TÄNNLEHOF

Kerbelsöble

SCHWEINEBÄCKLE MIT KARTOFFELSTAMPF 21,00

Schmorkarotte und Apfelweinjus

WILDRAHMGULASCH MIT ROSMARINKNÖPFLE 28,00

Ofenwirsing und Bauchspeck

SCHMORBRATEN VOM KALBSTAFELSPITZ 27,00

Kartoffel-Gemüsepfännle, Madeirajus und Schmand

KALBS CORDON BLEU „HIRSCHEN STYLE“ 27,00

gefüllt mit Rauchschinken und Weinkäse in der Kräuter-
panade, Kräuterbutter und Pommes

FILETSTEAK VOM RIND MIT RUCOLA-NUDELN 39,00

dazu Pesto-Gemüse, Portweinjus, grüner Pfeffer
und Kräuterbutter

ODER FILETSTEAK VOM RIND LADY'S CUT 34,00

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 18,00

VON DER HEXENTÄLER SAU

knusprig ausgebacken, Pommes

HAUPTSPEISE VEGETARISCH & VEGAN

KRÄUTERPFANNKUCHEN ^{VEGI} 19,00

gefüllt mit Blattspinat, Ofentomate, Kerne, Béchamelsauce
Beilagensalat

GRATINIERTE BERGKÄSEKNÖPFLE ^{VEGI} 19,00

mit Schmelzwiebeln

Beilagensalat

NUDELTÄSCHLE GEFÜLLT MIT ^{VEGAN} 21,00

OFENGEMÜSE

Tomatensöble, Salznüsse, Beilagensalat

DESSERT

RHABARBER PANNA COTTA 9,00

mit Erdbeer-Minzsauce und Vanille-Rhabarber-Meringue Eis
vom Ruhbauernhof

WARMES SCHOKOKÜCHLE 9,00

mit flüssigem Kern und Vanilleeis vom Ruhbauernhof

EINE KUGEL EIS 4,00 ZWEI 7,00 DREI 9,00

VOM RUHBAUERNHOF / KIRCHZARTEN

Eis: Vanille, Schoko, Joghurt, Vanille-Rhabarber-Meringue,
Sahneeis mit Nutellaflocken

Sorbets ^{VEGAN}: Himbeere, Apfel

APFELSORBET 6,00

aufgegossen mit Jungs Apfel Cider, das zischt

AMARENABECHER - CHEFS LIEBLING 8,00

Joghurteis, Amarenakirschen, Sahne

AFFOGATO 5,50

Vanilleeis und Espresso

CAFÉ GOURMAND 7,00

Ein Espresso und 2 Pralinen

DER HIRSCHEN

seit 1725

Lieber Gast, wenn Du von Allergien betroffen bist, melden Dich bitte
bei unseren Kollegen im Service. Gerne beraten wir dich über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

© 20.02.2024- Der Hirschen St. Märgen / Schwarzwald