

SOMMER DRINKS

Limetten Gin Fizz

Gin | Limettensirup | Gurke
€ 8,00

Lemon Spritz

Limoncello | Prosecco | Bitter Lemon
€ 7,50

Le Pample

Lillet Blanc | Pink-Grapefruit-Saft | Zitrone
€ 7,50

WILD Virgins

Orange Aperitivo | Tonic
€ 6,50

AUF DER SPUR VON GENUSS...

*Was unser Geheimnis ist?
Zunächst einmal kochen wir mit
Hingabe, Leidenschaft und
Könnerschaft.*

*Unsere Zutaten
Bester Genuss im Schwarzwald
durch eine natürliche Küche, die
sich an qualitativ hochwertigen
regionalen Produkten der Felder,
Flüsse, Wälder und Wiesen der
Heimat orientiert.*

*Das Ergebnis:
Eine natürlich leckere Küche im
Gleichklang mit unserer Umgebung.*

ZUM TEILEN

Dip des Tages
mit Rudis Hausbrot
und gepickeltem Gemüse
€ 5,00

Schwarzwälder Schinken Brettle
vom Metzger Gustav Winterhalter aus Elzach
mit Rudis Hausbrot
€ 9,50

 **3erlei Versucherle**
aus dem Naturpark
€ 13,50

VORSPEISEN

PIFFERLINGCREMESUPPE

Kräuter | Schwarzbrotcroutons
€ 9,00

BUNTE TOMATEN

Burrata | Basilikum | Geröstetes Brot
€ 15,50

CAESAR SALAT

Parmesan | Croutons | Kirschtomaten
€ 14,50

mit Gambas € 9,00
mit Panko Hähnchen € 6,80

GARNELE

Harissa | Apfel | Tomate | Lauchzwiebel
€ 16,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

Panko | Pfifferlinge | Speck | Kräuter
€ 13,50

LEICHTE SOMMERKÜCHE

AUBERGINE

Miso | Sesam | Schalotten Confit | Minze
€ 25,50

PIFFERLINGE

Semmelknödel | Rahm
€ 19,50

WALDPILZ RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Frühlingslauch | Kirschtomaten | Parmesan
€ 24,50



SOMMERGENUSS

FLEISCH

Lamm

Kräuterkruste | Ratatouille | Kartoffelgratin
€ 34,50

Wildschweinerücken

Pfifferlingrisotto | Parmaschinken
€ 29,50

Nussschnitzel vom Rehbock

Sommergemüse | Spätzle | Preiselbeerjus
€ 29,90

Hirschen Wild BBQ

Wildschweinerücken | Rehschnitzel | Wildbratwurst
Cole Slaw | Farmerkartoffeln
€ 32,50

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle | Champignons | Salat
€ 27,50

FISCH

Wolfsbarsch

Speckbohnen | Pfirsich
Rosmarinkartoffeln
€ 28,50

Schwarzwaldforellenfilets

-Strübing Forellen Oberharmersbach-
Zitronenbutter | Kartoffeln | Salat
€ 32,50

SALATBOWL

Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate

Tomaten | Radieschen | Kresse | Kerne | Feta | Dip
€ 19,50

WAHLWEISE MIT:

- Maispouarden Streifen + € 6,00
- Roastbeef Streifen + € 6,00
- Fisch Filets + € 6,00

BURGER

Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun

Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuteraiole | Parmesanpommes
€ 23,30

Veggie Burger

Grillkäse vom Mooshof aus Tennenbronn
Rotkohl süß-sauer | Muhammara Dip | Pommes
€ 19,50

DESSERT LIEBE

SPÄTZLE EIS AM TISCH

Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsöße und süßer Schmelze
 - Hausgemachter Erdbeersöße und weißer Schokolade
- € 8,50



TIRAMISU

Frische Erdbeeren | Vanilleeis
€ 9,00



BEERENGAZPACHO

Hausgemachtes Lavendeleis | Baiser
€ 8,00

MELONE

Zucker-Minz Sud
Hausgemachtes HolunderBlütenWunder Sorbet | Kräuter
€ 4,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTTELLER

€ 12,50