

HERBST DRINKS

Honig Birne Margarita

Tequila | Birnensaft | Honig | Zimt
€ 8,00

Apple Cider Cocktail

Whiskey | Apfelwein | Ginger Beer
€ 7,50

Spiced Pumpkin Gin

Gin | Spiced Pumpkin | Zitronensaft
€ 7,50

WILD Virgins (alkoholfrei)

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

KÜRBISCREMESUPPE

Erdnuss Crunch | Kürbiskernöl
€ 9,00

HERBSTSALATE

Fenchel | Salbei | Waldpilze
Trauben | Balsamico
€ 13,50

WILDBRATWURST

Linsen | Balsamico | Zwiebelchutney
€ 16,50

KALBSLEBER "SCHARF"

Apfel-Nelken Marinade | Kräutersalat
€ 15,50

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO

Portweinbirne | Tobinambursalat
€ 15,00

LEICHTE HERBSTKÜCHE

PERLGRAUPEN

Waldpilze | Wirsing
Haselnüsse | Parmesan-Thymian
€ 21,50

PILZ-LINSEN BOLOGNESE

Dinkelnudeln | Kräutermozzarella
€ 19,50

KÜRBIS RAVIOLI

-Hausgemacht von Küchenchef Daniel-
Birne | Weintraube | Kürbiskerne
€ 24,50

HERBSTGENUSS

FLEISCH

Ochsenbacke

Kürbis-Kartoffel-Stampf | Portweinjus
€ 27,50

Entenbrust

Gerösteter Kürbis | Schupfnudeln
€ 28,50

Hirschen Wilderer Teller

Dreierlei Wildspezialitäten | Spätzle
Gefüllte Preiselbeer Birne | Salate
€ 34,50

Schweinebauch

Pfirsich | Spitzkohl | Knödel
€ 18,50

Rehrücken

Perlgraupenrisotto | Waldpilze |
Wirsing | Haselnüsse
€ 36,50

FISCH

Steinbeißer

Pilzkruste | Wilder Brokkoli | Kartoffeln
€ 24,50

Seeteufel

Süßkartoffelpüree | Romanesco
€ 27,50

Schwarzwaldforellenfilets

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

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

Hirschen Burger

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

Veggie Burger

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

HIRSCHEN KLASSIKER

Schweizer Schnitzel

Pommes frites | Salat
€ 26,50

Hirsch- & Rehragout

Preiselbeeren | Spätzle | Salat
€ 29,80

Altdeutscher Topf

Schweinefilets | Käsespätzle
Champignons | Salat
€ 27,50

DESSERT LIEBE

SPÄTZLE EIS AM TISCH

Wir servieren 2 Kugeln Vanilleeis am Tisch

WAHLWEISE MIT:

- Karamellrahmsöße und süßer Schmelze
 - Süßer Kürbissoße, Kürbiskernöl und weißer Schokolade
- € 8,50



TOPFENKNÖDEL

Zwetschgenröster | Vanilleeis

Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min

€ 9,00



ZWETSCHGENCRUMBLE

Joghurteis | halbgeschlagene Sahne

€ 8,00

KÜRBIS CHEESECAKE

Walnusseis | Karamelisierter Kürbiscrunch

€ 4,50

PANNA COTTA

Zitrone | Olivenöl

€ 4,50

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTTeller

€ 12,50