

WINTER DRINKS

Ketterer Black Forest Stout
Naturtrüb | Kastanienbraun | Sahniger Schaum
0,25l | € 3,50

Glühwein Sprizz
Glühwein | Sekt | Orangenlikör |
Mineralwasser | Gewürze
€ 7,50

Hirschen Cocktail
Gin | Mr. Cuckoo | Zitrone | Tonic
€ 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

Schmalz Töpfele
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

TOPINAMBURSUPPE  
Gewürzchips | Kräuter
€ 9,00

ZIEGENKÄSE VOM MONTE ZIEGO 
Rote Beete | Kürbiskerne | Honig
€ 15,50

FELDSALAT  
- Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Futterer
aus Forchheim am Kaiserstuhl-
Speck | Kerne | Croutons
€ 11,00 | € 19,50

GEBACKENE BLUTWURST 
Apfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf
€ 15,50

GEBACKENER ROTKOHL 
Fetacreme | Misobutter
€ 14,50

LEICHTE WINTERKÜCHE

RISOTTO 
Schwarzwurzel | Parmesan | Rucolapesto
€ 21,50

KNÖDEL TRIO 
Kaspresknödel | Rote Beete Knödel
Spinat-Semmelknödel | Nuss Butter
€ 23,50

RÖSTKÜRBIS
Polenta | Kräuterfeta | Kürbiscreme
€ 19,50

 Veganes Gericht oder vegane Option möglich

 Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.

WINTERGENUSS

FLEISCH

Ochsenbacke

Steinpilzrisotto | Spitzkohl
€ 27,50

Entenkeule und Brust

Rotkraut | Kartoffelknödel | Preiselbeerjus
€ 29,90

Kalbsrücken

Steinpilzcrumble | Rahmwirsing
Schupfnudeln
€ 29,50

Roastbeef

Zwiebelchutney | Gewürzpommes
Kräuterbutter
€ 36,50

Hirschen Wilderer Teller

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

FISCH

Hecht

Senfbutter | Linsen | Apfel | Koriander
€ 24,50

Zander

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf
€ 29,50

Schwarzwaldforellenfilets

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

BURGER

*Unsere Hirschen Burger servieren wir
im hausgemachten Brioche Bun*

Hirschen Burger

Wild Patty | Sesam Brioche | Speck |
Bergkäse | Kräuteraïoli | 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

CRÈME BRÛLÉE

Pistazie

€ 4,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

-Mit Liebe zubereitet in ca. 15 min-

Vanilleeis | Kaki

€ 13,00

LEBKUCHENMOUSSE

Glühweinkirschen | Crumble

€ 8,50

BRATAPFEL

Mandelsauce | Cassissorbet

€ 9,00

MINI DESSERT DES TAGES

€ 3,50

HIRSCHEN DESSERTTeller

€ 12,50

FLÜSSIGES DESSERT

Oberkircher Spätburgunder Beerenauslese

-Im Barrique gereift-

5cl | € 6,50

WILD | Haselnuss Gold

2cl | € 6,10

Weitblick | Zibärtele

-aus blauen & gelben Zibarten gebrannt-

2cl | € 6,10

Mr. Cukoo | Schwarzwälder Kräuterlikör

2cl | € 4,90