



*Grüß Gott !*

*Familie Schultes heißt Sie herzlich Willkommen*

*im Gasthof zum Hirsch*



Es ist uns besonders wichtig Sie mit **herzlichem** und **gutem** Service zu verwöhnen. Auf unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl an feinen Gerichten, die sich rund um die **traditionelle** bayerische, insbesondere Allgäuer und Fränkische **Küche** dreht.

Unsere Zutaten beziehen wir so gut es geht von **hiesigen** Firmen und kochen unsere Gerichte alle **frisch**, ohne Fertigwürze. Suppen und Soßen werden bei uns noch auf **altbewährte Weise** angesetzt. Dies macht es auch Allergikern relativ einfach. Die gesetzlich vorgeschriebenen Allergen-Informationen erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Unser Rindfleisch kommt ausschließlich von **Allgäuer** Tieren, bei der Verarbeitung von Gemüse und Obst achten wir so gut es geht auf **saisonale** Verfügbarkeiten. So genießen Sie bei uns auch stets eine feine Saisonküche von Spargel, Pfifferling, Wild etc.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen guten **Appetit** und einen **gemütlichen** Aufenthalt, an den Sie sich lange gerne zurück erinnern. Sollte trotz unserem Bemühen, Sie voll und ganz zu **begeistern**, mal etwas schief laufen, teilen **Sie** uns dies bitte mit. Nur so können wir **stets** daran arbeiten uns zu verbessern. Vielen Dank.

*Ihre Wirtsleut*

*Stephanie & Hubert Schultes*

**Unsere Öffnungszeiten von Oktober bis Mai:**

**Montag, Dienstag, Freitag, Samstag:**

10.00–14.30 Uhr und 17.00–22.00 Uhr  
(warme Küche 11.00-14.00 Uhr und 17.00-21.00 Uhr)

**Mittwoch & Sonntag** 10.00–14.30 Uhr  
(warme Küche 11.00-14.00 Uhr)

**Donnerstags Ruhetag**

Auf Anfrage und für Feierlichkeiten sind wir auch gerne zu anderen Zeiten für Sie da.





**Jeden FREITAG empfiehlt der Chef**

(mittags und abends erhältlich)

***Kalbsleber „Berliner Art“***

**mit Dämpfzwiebeln und Apfelscheiben dazu  
Kartoffelpüree und Salat vom Buffet € 15,20**

***Leber „sauer“ mit Kartoffelpüree  
und Salat vom Buffet € 14,50***

***½ Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig  
mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut € 15,20***



**Gasthof zum Hirsch**  
Sonthofener Str. 4 | 87477 Sulzberg  
08376-92110

*Aperitiv & Cocktails*  
*zur Einstimmung auf einen schönen Abend...*



**Sherry fino**

15%vol. gut gekühlt serviert 5cl € 3,20

**Sherry medium dry**

15%vol. 5cl € 3,20

**Martini bianco**

mit Eis & Zitrone 15%vol. 5cl € 3,50

**Martini orange**

Longdrink mit Martini rosso 4cl € 4,90

**Campari orange**

Longdrink mit Eis & Orange 4cl € 4,90



**Sekt Schloss Lichtenstein**

Schnaufer Jahrgangsekt

Cabinet trocken 11,5%vol

Glas 0,1l € 3,50 Flasche 0,7l € 17,50



**Aperol Sprizz**

4 cl Aperol mit Sekt & einem Schuss Soda aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln, Minzblättern & Orangenstücken € 4,60

**Aperol Lemon Sprizz**

4 cl Aperol aufgegossen mit Bitter Lemon & einem Schuss Soda, serviert mit einer Ingwerscheibe, frischer Minze & Eiswürfeln € 4,20

**Hugo**

4 cl Holundersirup mit Sekt und einem Schuss Soda aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln, frischer Minze & Limettenstücken € 4,60



**Lillet Wild Berry**

5 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln & Beeren € 4,60

*Alkoholfrei*

**Holunder-Trauben-Mix**

Mit Minze, Limette & Eiswürfeln serviert, alkoholfrei € 3,50

## Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen €2,80

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube €3,50

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel<sup>17</sup> €3,10

Bayerische Leberknödelsuppe<sup>17</sup> €3,10

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle<sup>17</sup> € 3,50

## Kleinigkeiten

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert<sup>17</sup> €4,20

Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Illertal mit Sahnemeerrettich dazu Weißbrot und Butter €8,90

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur €10,80

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter €6,50

Bauernpressack mit Zwiebeln, Essig & Öl angemacht dazu Bratkartoffeln €8,90

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat<sup>17</sup> € 7,50

### Abo-Essen zum Mittagstisch

Von Montag bis Freitag immer zwei Gerichte zur Auswahl

zum Preis von **7,50 €**

**Schneller Teller:** Sie erhalten Ihr Stammessen innerhalb 15 Minuten!  
Oder Sie zahlen nur die Hälfte.

Fragen Sie nach unserer Stempelkarte. Das 11. Essen gibt's gratis.



## Salat & Co.

Bunter Salatteller vom Buffet €4,20

Großer Salatteller vom Buffet mit Baguette €7,50

Vegetarische Krautkräpfen gebraten auf großem gemischten Salatteller dazu Baguette<sup>2,17</sup> €9,20

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette €9,20

Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette €9,20

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingfilet im Knuspermantel gebraten €10,90

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen und Baguette €15,00

## Vom Hirsch

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat vom Buffet €15,50

Hirschbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne €16,10

Hirschsteak mit Pilzen garniert, dazu Kroketten, Preiselbeerbirne und Salat vom Buffet € 21,80

### Jeden Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat vom Buffet €12,80

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße und Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat vom Buffet €12,50

Oma´s Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat vom Buffet €12,80

## Klassiker



„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 5 € 11,80

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat vom Buffet € 12,80

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat vom Buffet 17 € 14,60

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat vom Buffet € 15,90

Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes und Salat vom Buffet 17 € 14,60

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons auf Butterspätzle, Champignonrahmsoße mit Bergkäse überbacken, dazu Salat vom Buffet € 15,20

Hausgemachtes Fleischküchle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel 17 € 9,50

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat vom Buffet € 12,80

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat vom Buffet € 11,50

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes 17 € 7,90

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen: 1,00€ Abzug

Kleine Portion nicht möglich bei „Wiener Schnitzel“, „Cordon Bleu“ und „Fleischküchle“

**Gerne können Sie alle unsere Gerichte  
auch mitnehmen bzw. abholen.**

## *Vom Allgäuer Rind*

230g Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Schmelzzwiebel dazu Salat vom Buffet17 €19,40

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat vom Buffet €19,00

Rinderfilet mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Salat vom Buffet €21,40

## *Fischspezialitäten*

Illertaler Saiblingfilet in Olivenöl gebraten an Paprika-Zucchini-Gemüse mit hausgemachten Kartoffelgnocchi €16,20

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet17 €15,80

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Speck und Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet €16,20

*Der große **Festsaal** – für Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeiern und Versammlungen von 60 bis 350 Personen*



Gerne händigen wir Ihnen unsere Mappe mit der Auflistung der Allergene aus.  
Beilagenänderung 0,50 €.

## Burger & Toast

„Jägertoast“ Schweinesteak auf Schwarzbrot, Champignonragout mit Käse überbacken dazu Salatgarnitur €9,80

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupfer Preiselbeeren, mit Salatgarnitur €6,50

„Allgäu-Burger“ 120g Rindfleisch mit Bergkäse überbacken, Speck, Tomate, Essiggurke, Schmelzzwiebeln und Burger-Soße, dazu Pommes und Salatgarnitur €11,50

„Hirsch-Burger“ großes Laugenbrötchen mit 120g Rindfleisch, rohe Zwiebeln, Tomate, Essiggurke und Burger-Soße, dazu Kartoffelwedges und Salatgarnitur €11,50

„Chicken-Burger“ Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, Tomate, Käse, Cocktailsoße dazu Kartoffelwedges und Salatgarnitur € 11,50

## Alpine Küche

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Zwiebeln, Pilze, Käse und Spiegelei dazu Salat vom Buffet €11,80

Hausgemachte Gemüseaultaschen auf Blattspinat in feiner Käserahmsoße €8,50

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat vom Buffet €9,20

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in mediterranem Gemüse mit Tomatenragout und Bergkäse dazu Salat vom Buffet € 13,20

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen: 1,00€ Abzug  
Kleine Portion nicht möglich bei „Kartoffelrösti“



## Brotzeiten

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter 17 € 8,20

Käsebrod mit Zwiebeln € 7,20

Schinkenbrod mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke € 6,80

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brod und Butter 17 € 6,80

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brod und Butter 17 € 6,80

„3er-lei“ saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Brod 17 € 6,80

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brod € 7,50

„Strammer Max“ Brod mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert 17 € 6,80

Zu unseren Brotzeiten reichen wir kross gebackenes Schwarzbrot, innen locker und saftig, von der Bäckerei Hörmann in Sulzberg



## Allgäuer Käse aus der *Walder Käskuche*



Der Hof der Familie Babel ist ein schönes Ausflugsziel und an der Käsetheke finden Sie eine große Auswahl an hausgemachtem Käse zum Mitnehmen. Flyer händigen wir Ihnen gerne aus.



## *Der „Wintergarten“*

Ein kleiner Saal für Ihre Feste von 35 bis 60 Personen.

Sie planen ein Jubiläum? Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

## Süßes Warmes...

Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne €5,50

Heißer Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis garniert mit einem Tupfer Sahne €5,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren €8,50

Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker €3,20

... Kirschragout , Vanilleeis und Sahne €5,80

... Nougatcreme & Sahne €4,20

... Fruchtarmelade, Vanilleeis & Sahne €4,80

## ... und Eiskaltes

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) ohne Sahne €3,50

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne €4,00

Eiskaffee, Vanilleeis mit einem Schuss Kaffeelikör in kaltem Kaffee  
mit Sahne €4,00

Eisschokolade, Vanille- und Schokoeis in kaltem Kakao mit Sahne €4,00

„Eierlikörbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne €4,30

„Coup Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne €4,30

„Amarenabecher“ Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßen Amarenakirschen und Sahne €4,80

Kleiner Anton“ je eine Kugel Vanilleeis und Schokoeis mit Sahne, Smarties und Waffel €2,50



## Unsere Kaffeespezialitäten

Wir beziehen unseren Kaffee und Tee von der Firma J.J. Darboven in Bio Qualität und FAIRTRADE

Tasse Kaffee	(auch koffeinfrei möglich)	2,20 €
Haferl Kaffee		3,10 €
Milchkaffee		2,80 €
Latte Macchiato		2,60 €
Cappuccino		2,60 €
Espresso		2,10 €
Doppelter Espresso		3,10 €
Espresso Corretto mit 2cl Grappa oder Amaretto		3,10 €
Espresso Macchiato		2,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,70 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		2,90 €



### *Affogato al caffè*

3,10 €

“im Kaffee ertrunken” Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen.

Ein italienisches Dessert.

### Alkoholische „Verdauerte“



Kräuterliköre: Ramazzotti, Averna

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

**... und vieles mehr**

Gerne händigen wir Ihnen unsere Mappe mit der Auflistung der Allergene aus.  
Beilagenänderung 0,50 €.

