



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 Juni bis September:

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 10.00–14.30 Uhr (warme Küche 11.00-14.00 Uhr)

Sonntag 10.00-22.00 Uhr
(warme Küche durchgehend bis 20.00 Uhr)

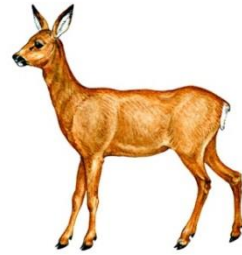
Donnerstags Ruhetag (außer an Feiertagen)

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



Es ist Jagdzeit...

Genießen Sie feinstes Wildfleisch aus heimischer Jagd. Wir werden regelmäßig von Jägern umliegender Wälder mit frischem Rehfleisch und auch Hirschen beliefert. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Edelteile schnell vergriffen sind. Wir sind aber stolz darauf, dass wir das ganze Tier hier im Gasthof Hirsch verarbeiten können. Der Chef zerlegt es selbst in höchster Sorgfalt für Sie.



Empfehlung zur Vorspeise

Bunter Wildkräutersalat an Balsamicodressing mit gebackenen Rehfleisch-Kroketten dazu hausgemachte Marillenkönfitüre und Wurzelbrot € 8,50

Hauptgerichte

Rehmedaillons auf glasiertem Brokkoli mit Mandelbutter an Portweinjus mit Kartoffel-Speckplätzchen € 23,80

Hausgemachter Rehburger mit Wasabi-Dip dazu Kartoffelwedges und Salatgarnitur € 13,50

Rehbraten aus der Keule mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 18,10

Linguine mit Rehbolognese, Pilzen und frischen Kräutern dazu Salat vom Buffet €13,20

Rehragout mit Semmelknödel dazu Preiselbeerbirne und Salat vom Buffet €16,50

Dessert-Empfehlung

Hausgemachtes Panna Cotta mit Aprikosenragout € 5,80

Marillen-Kaiserschmarrn auf Fruchtjus dazu eine Kugel Vanilleeis € 8,50

Wir wünschen einen guten Appetit!



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 offenfrisch 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

Schnauffer Jahrgangssekt

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 Brätknödel¹⁷ €3,10

Bayerische Leberknödelsuppe¹⁷ €3,10

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle¹⁷ € 3,50

Kleinigkeiten

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert¹⁷ €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 Kartoffelsalat¹⁷ € 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 gemischtem Salatteller dazu Baguette^{2,17} €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*



2: mit Konservierungsstoffen, 5: geschwefelt, 17: mit Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel,
Geschmacksverstärker, Phosphat
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 Tupper 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, Avena

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

... und vieles mehr!

2: mit Konservierungsstoffen, 5: geschwefelt, 17: mit Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel,
Geschmacksverstärker, Phosphat
Beilagenänderung 0,50 €

