



Der Gasthof Hirsch heißt Sie herzlich willkommen!

Vorspeisen

Antipasti gegrilltes Gemüse mit Kräutern, Olivenöl und Parmesan	€ 8,80
Bruschetta „Balkan Art“ mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Hirtenkäse ^{a) W g)}	€ 7,80
Tomate-Mozarella mit Kräuterpesto	€ 5,40

Zu Unseren Vorspeisen reichen wir unser Knoblauchbaguette ^{a) W}

Salate

Beilagensalat mit Hausdressing	€ 3,80
kleiner Coleslaw Salat mit Kraut und Rüben	€ 3,80
Großer gemischter Salat	€ 5,90
Marktfrischer Salat mit Putenstreifen und Mais	€ 8,90
Balkansalat mit Paprika, Gurke, roten Zwiebeln und Hirtenkäse dazu Knoblauchbaguette ^{a)}	€ 8,90

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe mit Schnittlauch ^{a) W}	€ 3,50
Kraftbrühe mit Markklöschen und Flädle ^{a) W d)}	€ 4,60
Champignoncremesuppe mit Kräutern ^{g)}	€ 4,80

Kinderkarte

Portion Spätzle mit Rahmsoße ^{a) W}	€ 3,50
Rahmschnitzel (Schwein) mit Spätzle ^{a) W}	€ 5,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes ^{a) d)}	€ 5,80
Happy Sticks Portion Pommes	€ 3,80
6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes ^{a) d)}	€ 5,80

Brotzeitkarte

Brotzeitplatte mit Bergkäse, Schinken, Wurst ^{2) 3) 4) g) W}	€ 9,50
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Salat ^{d)}	€ 7,80
Bayrischer Wurstsalat mit Brot/Semmel ^{2) 3) a)}	€ 6,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot/Semmel ^{2) 3) a) g)}	€ 7,80
Riesen Currywurst mit Pommes ^{2) 3)}	€ 8,80

Hauptgerichte

Rahmschnitzel vom Schwein oder Pute mit Kroketten ^{a)}	€ 9,80
Schnitzel Wiener Art in Butterschmalz gebraten mit Pommes und Beilagensalat ^{a) d)}	€ 13,80
Zigeunerschnitzel Natur vom Schwein mit Pommes	€ 9,80
Putenschnitzel im Cornflakesmantel mit gebratenem Gemüse ^{a) d)}	€ 12,80
Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit Pommes ^{a) d)}	€ 13,80
Allgäuer Schweinefilettöpfele mit Champignonsauce und Käsespätzle ^{a) W g)}	€ 16,80

Steaks

Rindersteak vom Allgäuer Färsenrind mit Bratkartoffeln und Champignonrahmsauce ^{g)}	€ 17,80
Pfeffersteak vom Allgäuer Färsenrind mit Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce ^{g)}	€ 18,80
Allgäuer Schweinerückensteak mit Spätzle, Champignonsauce überbacken mit Käse ^{a) W g)}	€ 12,80
200g Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsenrind mit Röstzwiebeln,Spätzle und Bratensauce ^{a) W g)}	€ 17,80
Putensteak mit Salat und Kräuterbutter ^{g)}	€ 9,80

Balkanspezialitäten

Cevapcici Hausgemacht mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar	€ 9,80
Raznjici (Fleischspieße) Hausgemacht mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar	€ 10,80
Pola Pola drei Cevapcici und zwei Raznjici mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar	€ 11,80
Zagreb Teller feines Hacksteak mit Weißen Balkanbohnen dazu geröstete Kräuterbrotscheiben auf Tomatenreduktion und Kräuterquark ^{g) w)}	€ 9,80
Pleskavica (Hacksteak) mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar	€ 9,80
Djubastia Hacksteak gefüllt mit Fetakäse dazu Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar ^{g)}	€ 10,80
Balkanleber vom Rind mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar	€ 10,80
Balkanburger mit Käse, Kraut, roten Zwiebeln und Ajvar ^{a) d) g)}	€ 8,80
Balkangrillteller , Cevapcici, Pute, Rind, Rinderleber Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar	€ 17,80
Balkanplatte für zwei Personen mit Cevapcici, Pute, Rind, Rinderleber, Raznjici, Djuvecreis, Zwiebeln, Ajvar	€ 39,80

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet auf Grillgemüse und Kartoffeln ^{c)}	€ 17,80
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Champignons, Lauch dazu Salatgarnitur ^{g)}	€ 7,80
Ofenkartoffel mit Putenstreifen und Kräuterquark ^{g)}	€ 9,80
Ofenkartoffel Vegan mit Auberginencreme	€ 8,80
Allgäuer Käsespätzle dazu Salat ^{a)W g)}	€ 9,80
Garnelenpfanne mit Chili und Rosmarin ^{b)}	€ 12,80

Dessert

Apfeküchle mit Vanilleeis ^{a) W g) 1)}	€ 6,80
Heisse Liebe , Vanilleeis mit heißen Beeren ^{g)}	€ 6,80
Gemischtes Eis mit Sahne ^{g)}	€ 5,50
Schokokuchen mit flüssigen Kern und Vanillesauce	€ 3,80

Täglich wechselndes Mittagsmenü ab € 7,80

besuchen Sie uns Internet www.kochen-lassen.info

Hauptallergene im Überblick

Liebe Gäste,

Wir sind gesetzlich verpflichtet, Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können auf unsere Speisekarte zu kennzeichnen.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten auch Spuren andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte beachten Sie folgende Kopfnote auf unseren Speiseplänen.

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff o. konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergenkennzeichnung

- a) enthält Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H)
- b) enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere) und Krebstiererzeugnisse
- c) enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- d) enthält Eier und Eierzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g) enthält Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h) enthält Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekanuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Makadamianuss (Mk), Cashewnuss (Ca)
- i) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) enthält Senf und Senferzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. > 10 mg/kg oder > 10 mg/l), als SO₂ angegeben
- m) enthält Lupine
- n) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hinweis:

Eindeutige Nennungen des Allergens in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Allergenkennzeichnung nach dieser Legende aus.