



Der Gasthof Hirsch heißt Sie herzlich Willkommen!

Vorspeisen

Gebratene Paprika mit Balsamico, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse ^{a) g)}	€ 8,80
Käsesticks (Emmenthaler) im Speckmantel auf Tomatencarpaccio ^{g)}	€ 9,80

Salate

Beilagensalat mit Hausdressing	€ 6,80
Großer gemischter Salat	€ 10,80
Coleslaw Salat mit Kraut und Rüben	€ 6,80
Cezar Salat mit Putenstreifen , Mais und Knoblauchbaguett	€ 14,80
Balkansalat mit Paprika, Gurke, roten Zwiebeln und Hirtenkäse dazu Knoblauchbaguett ^{a)}	€ 10,80

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe mit Schnittlauch ^{a) W}	€ 5,80
Suppe der Saison siehe Empfehlungskarte

Kinderkarte

Portion Spätzle mit Rahmsoße ^{a) W}	€ 5,80
Portion Pommes	€ 5,80
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes ^{a) d)}	€ 8,80
6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes ^{a) d)}	€ 6,80

Brotzeitkarte

Bayrischer Wurstsalat mit Brot/Semmel ^{2) 3) a)}	€ 9,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot/Semmel ^{2) 3) a) g)}	€ 10,80
Riesen Currywurst mit Pommes und hausgemachte Currysauce ^{2) 3)}	€ 11,80

Hauptgerichte

Rahmschnitzel vom **Schwein** oder **Pute** mit Spätzle ^{a)d)} € 14,80

Schnitzel Wiener Art

in Butterschmalz gebraten mit Pommes ^{a) d)} € 14,80

Zigeunerschnitzel Natur vom Schwein mit Pommes

dazu eine pikante Schaschliksauce ^{c) g)a)} € 14,80

Allgäuer Schnitzel, Naturschnitzel mit Champignonrahmsauce und

Allgäuerkäse überbacken,dazu hausgemachte Spätzle € 17,80

Cordon Bleu vom **Schwein** mit Pommes ^{a) d)}

€ 17,80

Kalbsleber Berliner Art

mit Bratkartoffeln,Rotweinsauce und Zwiebeln^{a)l)} € 17,80

Steaks & Allgäuer schmankerl

Steak Klassik

vom Färsenrind mit Steakhaus-Pommes und Kräuterpesto € 26,80

Pfeffersteak

vom Färsenrind mit Steakhaus-Pommes und Pfeffersauce ^{a g)} € 27,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten

vom Färsenrind mit Röstzwiebeln,Spätzle und Bratensauce ^{a) w g)} € 25,80

Allgäuer Filettöpfe: gegrillte Schweinemedallions mit

Champignonrahmsauce,Käsespätzle und Röstzwiebeln ^{g w d)} € 21,80

Balkanspezialitäten

Cevapcici Hausgemacht mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar ^{2 a g w}	€ 14,80
Raznjici (Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchenbrust) mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar ^{a w}	€ 14,80
Pola Pola zwei Cevapcici und zwei Raznjici mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar ^{2 a g w}	€ 17,80
Duo Teller Kotelett und Djubastia mit Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Ajvar ^{a g}	€ 17,80
Trio Teller Djubastia, Schweinekotelett, Geflügelspieß Pommes, Djuvecreis Zwiebeln und Ajvar ^{a g}	€ 18,80
Djubastia Hacksteak gefüllt mit Fetakäse dazu Djuvecreis, Pommes, Zwiebeln und Kräuterquark ^{g)}	€ 17,80
Balkangrillteller mit Cevapcici, Pute, Rind Grillwurst, Raznjici, Pommes, Djuvecreis, Zwiebeln, Ajvar ^{2 a g w}	€ 25,80
Balkanplatte (für zwei Personen) mit Cevapcici, Pute, Rind, Grillwurst, Raznjici, Pommes, Djuvecreis, Zwiebeln, Ajvar ^{2 a g w}	€ 54,80
Kalbsleber Balkan Art mit Djuvecreis, Pommes Zwiebeln und Ajvar ^{a g}	€ 17,80

Ajvar=Paprikapaste, **Raznici**=Fleischspieße, **Djubastia**=gefüllte Hacksteak

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln ^{c)}	€ 19,80
Lachsfilet mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln ^{c)}	€ 19,80
Dorade im Stück mediterraner Art mit Kräuterkartoffeln und Grillgemüse ^{c)}	€ 19,80
Lachsnudeln mit Dill in cremige Sahneseauce ^{c)}	€ 14,80
Vegetarisch-Ofenkartoffel mit Grillgemüse, Kräuterkartoffelquark und Salatbeilage ^{g)}	€ 12,80
Allgäuer Käsespätzle mit Salat und Röstzwiebeln ^{a)W g)}	€ 12,80

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis ^{a) W g) 1)}	€ 6,80
Heisse Liebe , Vanilleeis mit heißen Beeren ^{g)}	€ 6,80
Gemischtes Eis mit Sahne ^{g)}	€ 6,80
Schokosoufflet mit flüssigen Kern auf Waldbeerenmark dazu Vanilleeis ^{g)}	€ 6,80
Tartufo Classico mit Waldbeerenmark und Vanilleeis ^{g)}	€ 6,80
Süße Waffel mit Vanilleeis und Vanillesauce ^{d,g)}	€ 7,80

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), Pekannuss (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.