



Weihnachten & Silvester 2024

Liebe Gäste,

gerne begrüßen wir Sie in unserem weihnachtlich geschmückten Restaurant.

Wir bieten drei bzw. zwei Menüs zur Wahl im Voraus an und haben mittags **zwei Servicezeiten**:

von 11:45 h bis 13:30 h (danach wird der Tisch neu belegt)
und ab 13:45 h.

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen:

24.12.2024 geschlossen

25.12.2024 nur mittags geöffnet

26.12.2024 mittags und abends geöffnet

31.12.2024 nur abends geöffnet (Ankunft bis 18.30 Uhr)

Schon heute wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden im Landhotel Hirsch und freuen uns auf Ihre Reservierung.

Tina & Martin Weiss und das Hirsch-Team

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Weihnachtsmenüs 2024

Menü I

Schwäbische Festtagsuppe (L,G,C,A1)

Portion Weihnachtsente

Bratapfel | Rotkraut | Kartoffelknödel | Maronen (H1,H2,A1,C,G)

Haselnusstörtchen

Blutorange | Kaki | Zimt (H1,A1,G,C)

€ 75,00

Menü II

Saibling

Wurzelgemüse | Rucola | Meerrettich (D,G,A1,L)

Topinamburschaumsuppe

Perlhuhn | Koriander (C,G)

Kalbsmedaillon

Morchelsoße | erlesene Gemüse | Kartoffelbaumkuchen (G,C,A1,L)

Knusper-Eclair

Kalamansi | Nougat | Baileys (A1,H1,H2,C,G)

€ 88,00

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Weihnachtsmenü 2024

Vegetarisches Menü

Schafskäse im Brikteig
Wurzelgemüse | Rucola | Balsamico (A1,C,G)

Topinamburschaumsuppe
Kürbis | Koriander (G)

Gefüllter Kohlrabi
Morchelsoße | erlesene Gemüse | Kartoffelbaumkuchen (G,C,A1)

Knusper-Eclair
Kalamansi | Nougat | Baileys (A1,H1,H2,C,G)

€ 75,00

Preise inklusive der gesetzl. MwSt. und Service.

**Bitte informieren Sie uns im Voraus,
für welches Menü Sie sich entschieden haben.**

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



Silvestermenü 2024/25

Weißer Heilbutt roh mariniert
Garnele | Tomatensud | Basilikumöl | Burratacreme (D,B,G)

Kalbsschwanzessenz
Kalbsbries | Petersilienwurzel (A1,L)

Jakobsmuscheltatar
Erbsenschaum | Birne | Sesamring (R,G,A1,N,C)

Mandarinensorbet
Yuzu | Sake

Gefüllte Wachtelbrust und Pie
Getrüffelte Schwarzwurzeln | Rosmaringlace (G,L,C,A1)

Rohmilchkäse
Feigensenf | Trauben | Hutzelbrot (A1,C,G)

Mango Colada
Mango | Kokos | Malibu (A1,H1,H2,C,G)

€ 158,00

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt

Silvestermenü 2024/25

Vegetarisch

Kräuterseitlinge mariniert
Tomatensud | Basilikumöl | Burrata (G)

Petersilienwurzelessenz
Grießklößchen (A1,C,L)

Ziegenfrischkäse
Erbsenschaum | Birne | Sesamring (A1,C,N,G)

Mandarinensorbet
Yuzu | Sake

Alblinsenpie
Getrüffelte Schwarzwurzeln | Kürbis (A1,C,G,L)

Rohmilchkäse
Feigensenf | Trauben | Hutzelbrot (A1,C,G)

Mango Colada
Mango | Kokos | Malibu (A1,H1,H2,C,G)

€ 129,00

Preise inklusive der gesetzl. MwSt. und Service.

**Bitte informieren Sie uns im Voraus,
für welches Menü Sie sich entschieden haben.**

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt