

Speisekarte



Landgasthof
zum Hirschen ★ ★ ★

Liebe Gäste ,

herzlich willkommen in unserem urigen und
gemütlichen Restaurant

"Landgasthof zum Hirschen"

Wir wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen
und Speis & Trank in Ruhe genießen können,
bei einem guten Getränk
und liebevoll frisch zubereitetem Essen.

Die meisten unserer Gerichte
sind auch als kleinere Portion erhältlich,
sprechen Sie uns
einfach darauf an !!!!!!!!!

Wenn Sie Ihre Portion nicht schaffen
packen wir Ihnen den Rest gern ein,
Alufolie gibt's umsonst, für Menüboxen
berechnen wir den Selbstkostenpreis von 1,50 €

Wenn in der Küche net so viel los ist,
macht unser Chef ach gerne Umbestellungen,
die nix kosten,
wenn aber die Hütte brennt,
dann geht da leider nix !!!!!!!!!

Das Team vom Hirschen

Aus'm Suppentopf

(bis er leer is)

"Bayerische Leberknödelsuppe"
mit hausgemachten Schwemmerle

"Flädlesuppe"
mit frischen Pfannkuchenstreifen

"Fränkische Kartoffelsuppe"
mit Speck und Zwiebeln

Grünfutter

Salatteller „Wildburg“ mit Schinkenstreifen,
frischen Champignons und Emmentaler Käse

Salatteller „Grabfeld“ mit frisch gegrillter Hähnchenbrust

Salatteller „Ochsenhügel“ mit gegrillten Roastbeef Streifen
vom deutschen Jungbullen

Beilagen Salat

Ma ohne Flääsch

FrISChe italienische Bandnudeln mit Blattspinat und
frischen Champignons in Weißweinsahnesoße

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark
und Salatgarnitur

Ma ohne Flääsch

Gebackener Camembert mit bunter Salatgarnitur
und Preiselbeeren

„Kasspatz`n “ mit Appenzeller Bergkas, Emmentaler Kas und
Röstzwiebeln

„Frische Tortelli“ italienische Teigtaschen gefüllt
mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum
in der Pfanne geschwenkt mit Rucola, Cocktailltomaten
und frisch gehobeltem Parmesan

Unsere Schmankerl

„Schäufele mit röscher Kruste“ dazu
fränkische Klöß und Salat

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Rindfleisch mit Meerrettich,
Bandnudeln und Preiselbeeren

„Geschmorter Ochsenbraten“ mit kräftiger Rotweinsosse,
dazu fränkische Klöß und Blaukraut

„Ofenfrische Entenbrust“
mit fränkischen Klöß und Blaukraut

„Fränkischer Schweinsbraten“ mit deftiger Soße,
fränkischen Klöß und Salat

vom Grill

„Schweinemedaillons vom Grill“ unter Rahmsoße mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Tomatenwürfeln dazu Spätzle und Salat

„Schweinekammsteak Brauhaus“ mit Zwiebeln, Champignons, Schinkenstreifen und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln

„Roastbeef“ vom deutschen Jungbullen ca.300 Gramm Rohgewicht...

... mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

... mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat

... als Pfeffersteak mit Pommes frites und Salat

Aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheibe, Pommes und Salat

Schnitzel „Brauhaus“ mit Zwiebeln, Champignons, Schinkenstreifen und Käse überbacken dazu Pommes frites und Salat

„Münchner Schnitzel“ wird vorm Panieren mit Meerrettich bestrichen !! macht die Nase frei !!
dazu Pommes frites und Salat

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Hinterschinken und Emmentaler Käse gefüllt dazu Pommes und Salat

Aus`m Wasser

"Zanderfilet unter der Kartoffelkruste"
mit reicher Salatgarnitur

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark,
Salatgarnitur und geräuchertem norwegischem Fjordlachs

"Seelachsfilet"
auf frischen italienischen Bandnudeln mit Blattspinat,
frischen Champignons und Weißweinsahnesoße

Brotzeit & Co.

"Wildsaubrätwürstel aus`m Sulzfelder Wald"
mit fränkischem Sauerkraut und Bauernbrot

"Fränkischer Wurstsalat" Rot und Weißgelegter mit
hausgemachtem Dressing, Zwiebeln, Gurken und Bauernbrot

"Stättliche grobe Bauernbratwurst" (da wird ma satt)
mit Bratkartoffeln und Soß

"Herzhafte Bauernsülze" mit Dressing, Zwiebeln und Brat-
kartoffeln

½ Hähnchen... (Goiger) ... mit Brot

½ Hähnchen... (Goiger) ... mit Pommes frites

Currywurst mit Pommes frites

Gebackener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Für uns're Kurzen (bis 12 Jahr !!!!!)

Kloß mit Soß

Spätzle mit Soß

Pommes frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

Kinderschweinebraten mit Kloß

Schnorrer Teller, ein leerer Teller und Besteck zum Mitessen
bei den Eltern

nix €

Was Süßes danach

Heiße Liebe, Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

„Hirschen“ Becher (3 Balle, was grad so da is)
mit Sahne und Schokosoße

„Bayerischer Topfenstrudel“
mit Mango_Marille Soße

Kugel Eis

Vom Braumeister

aus'm Faß

Paulaner Pils	0,25L	0,4L	Maß (1L)
Paulaner Weißbier hell	0,3L	0,5L	Maß (1L)
Paulaner Zwickl			
Paulaner Ur-Dunkel			
Hacker Pschorr Münchner Hell			
Grabfeld Gebräu 80/20			
„gibt's net immer“			

Vom Braumeister

aus der Flasche

Paulaner Weißbier dunkel	0,5L		
Paulaner Weißbier alkoholfrei			
Paulaner Hell alkoholfrei			
Fürstenberg Pils			
Radler	0,4L	Maß (1L)	
	2,70 €	5,70 €	
Ruß	0,5L	Maß (1L)	
	3,20 €	6,40 €	

Bleifreies

Coca Cola, Fanta, Zitronenlimo, Spezi, Coca Cola Light

0,2L.... | 0,4L....

Apfelsaft, O-Saft, Johann Saft

0,2L.... | 0,4L....

als Saftschorle

0,2L.... | 0,4L....

...scho gewußt, Apfelschorle hat mehr Kalorien als ein alkoholfreies Weißbier !!

Rhön Sprudel Mineralbrunnen: naturell, classic, medium

0,5L....

Spezialitäten vom Weingut Keller aus Eußenheim

Weißweine

Schoppen 0,25l

2015er Eußenheimer First Bacchus halbtrocken

2015er Eußenheimer First Silvaner trocken

Rotweine

2013er Karlstadter Roßtal Dornfelder trocken

2013er Eußenheimer First Domina trocken

2012er Eußenheimer First Portugieser trocken

2014er Keller's Cuvee "Maximilian" halbtrocken

2015er Keller's Rotling „Eva-Maria“ halbtrocken

Frankenweinschorle
0,2L.... | 0,4L....

aus der Brennerei Zeis
in Altleben

Charlys Zwetschge 40%	2cl
Charlys Birne 40%	2cl
Obstler	2cl
Charlys Haselnuss 38%	2cl
Charlys Weinbergpfirsich Likör	2cl
Charlys Kirsch-Chili Likör	2cl

Klassiker

Ramazzotti 30 %	2cl
Jägermeister 35%	2cl
Pfläumle / Altfränkischer	2cl

Mixgetränke

Bacardi, Asbach, Wodka, Jägermeister, Jack Daniels

Kaffee und Co.

Tasse Kaffee
Pott Kaffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Espresso
Tee verschiedene Sorten
Heiße Schokolade

Die Fußnoten sind für alle Gaststätten zur gesetzlichen Pflicht geworden.

Erläuterung der Fußnoten :

1 mit Geschmacksverstärker | 2 mit Antioxidationsmittel | 3 mit Konservierungsstoff

4 geschwefelt | 5 geschwärzt | 6 mit Phosphat | 7 mit Süßungsmittel

8 mit Farbstoff | 9 gewachst | 10 koffeinhaltig