Gasthaus zum Hirsch

Epplestraße 27, 70597 stuttgart
+49 711 7655384

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DIENSTAG & MITTWOCH

Saftiger Schweinebraten, Majoransauce Apfelrotkraut, Kartoffelklöße **15,50 €**
Majoransauce, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße

DONNERSTAG

Leber- und Griebenwurst Frisches Filder-Sauerkraut, Kartoffelpüree **15,50 €**
Frisches Filder-Sauerkraut, Kartoffelpüree

FREITAG

Mildes Madras Fischcurry Gedämpfter Basmatireis **17,50 €**
Gedämpfter Basmatireis

HERBSTLICHES AUS DER HIRSCHKÜCHE

Kürbissuppe mit Kernöl 7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 8,50 €

Salat von bunten Tomaten, asiatisches Tomatendressing Wassermelone, Frühlingslauch, Oliven als Vorspeise 8,50 €
asiatisches Tomatendressing, Wassermelone, Frühlingslauch, Oliven als Vorspeise

Bunter Blättlesalat mit frischer Dattel und Feige VEGETARISCH 16,90 €
Honig-Senfdressing, geröstete Haselnüsse, gegrillter Ziegenkäse

Bunter Salatteller mit Rohkost-, Blatt- und Kartoffelsalat 6,90 €

Frisches Filder-Sauerkraut, selbstgebackenes Dinkel-Roggenbrot 16,90 €
Mit ½ Dutzend Rostbratwürstchen oder Spanferkeleisbein

Hirschragout mit Wacholdersauce 26,90 €
Kartoffelklößen, Champignons, kalt gerührte Preiselbeeren

Humus mit gegrillter Feige, Tomaten-Rucola Salat, Olivendressing selbstgemachtes Roggen-Dinkelbrot 17,90 €
Tomaten-Rucola Salat, Olivendressing, selbstgemachtes Roggen-Dinkelbrot

Poke Bowl 18,50 €
Marinierte Hähnchenkeule, Rucola, Avocado, Wakame Salat, Sushireis, Erdnusssauce

AUS UNSERER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

Dinkel-Roggenbrot mit 2erlei Aufstrich 3,90 €
mit aufgeschlagener Tomatenbutter und Griebenschmalz selbstgebackenes Brot mit 24 Stunden Teigführung

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Premium Rinderrücken 36,50 €
Lembergersauce, hausgemachte Spätzle

Heckengäulinsen mit Spätze und Saitenwürstchen 16,80 €

Sauerrahmbraten von der Rinderschulter 25,90 €
Hausgemachte Spätzle, Blattsalate

Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten, Pommes frites 19,50 €

Zwei hausgemachte Maultaschen mit Butterzwiebelschmelze Kartoffelsalat 17,90 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Warmer Ofenschlupfer mit Apfel, Rosinen, Calvados, Vanillesauce, Walnusseis — **10,50 €**
VEGETARISCH

Griesflammerie mit Gewürzzwetschgen VEGETARISCH — **10,50 €**

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum, Walnusseis VEGETARISCH — **10,50 €**

Eiscreme pro Kugel VEGETARISCH — **2,50 €**
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss