



*Sie sind mehr  
als unser Gast...*



*Herzlich Willkommen in unserem Haus !*

*Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein.*

*Ob Sie eine private Einladung aussprechen oder eine Veranstaltung planen das Hirsch Hotel Gehrung hat für jeden Anlass den entsprechenden Rahmen.*

*Die 400-jährige Erfahrung im Dienstleistungsbereich macht uns zu Profis. Innovatives Zukunftsdenken ermöglicht uns, auf veränderte Kundenwünsche frühzeitig einzugehen und ständig unseren Service für die Gäste zu optimieren.*

*Das motivierte Team unterstützt Sie bei der Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung. Unsere Mitarbeiter zeichnen sich durch eigenverantwortliches Arbeiten im Team aus. Der gute Kontakt innerhalb des Hauses schafft eine vertrauensvolle Atmosphäre, in der Kundenwünsche gern erfüllt werden.*

*Jeder Mitarbeiter des Hauses ist sich der Geschichte und Tradition des „Hirschen“ stets bewusst und handelt im Sinn dieser Gastfreundschaft.*

*Die Verwendung von marktfrischen, regionalen und saisonalen Zutaten ist die Philosophie und das Grundprinzip nach dem wir Ihnen die nachfolgenden Menüvorschläge zusammen gestellt haben.*

*Alle Preise sind inklusive der Mehrwertsteuer.  
Die Angebote sind gültig bis 30.06.2011  
Änderungen vorbehalten.*

*Gern planen wir Ihre Veranstaltung bei einem persönlichen Gespräch mit Ihnen zusammen.*





*Wir bitten Sie deshalb, vorab einen Termin Herrn Hing unter der Rufnummer 0711 44 13 00 zu vereinbaren.*

*Ihr Hirsch Hotel Gehrung*

## Bankettbestuhlung

Der große und kleine Festsaal sind klimatisiert und verfügen über Tageslicht.

Unser professionelles und motiviertes Team unterstützt Sie bei der Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung.

Bestuhlung	 ovale Tafel	 max. 6 runde Tische	 U-Form	 E-Form
großer Saal	33	72	40	80
kleiner Saal	28	----	40	----
Terrassenzimmer	14	----	22	----

Veranstaltung: Michael Hinger

---

Stuttgarter Straße 7 - 73760 Ostfildern/Ruit

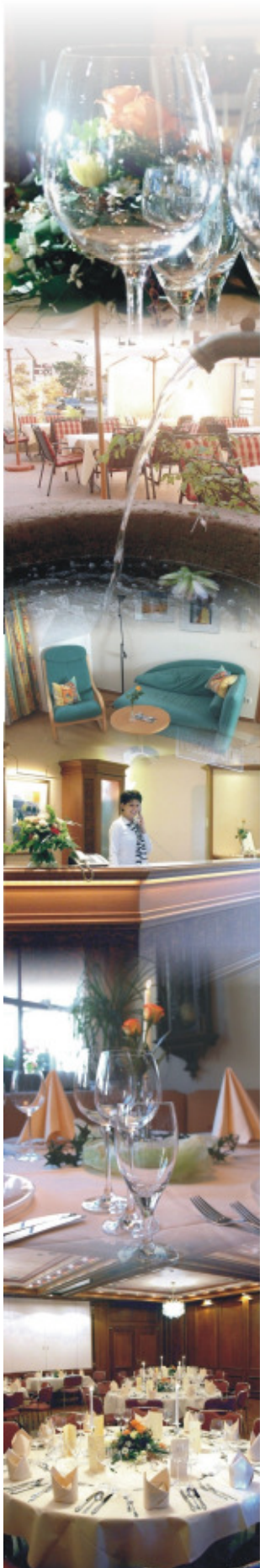
---

Tel: (49) 0711 44 13 00 - Fax (49) 0711 44 13 0-444

---

info@hirsch-hotel-gehrung.de

---



## *Menü*

### *„Schlössle“*

---

#### *Maultäschle*

*mit Zwiebelschmelze in kräftiger Rinderbouillon*  
Euro 5,90

\*\*\*

#### *Marktfrische Salatvariation*

*von Blatt- und Rohkostsalaten*  
*mit Eischeibe garniert*  
Euro 5,90

\*\*\*

#### *Glasierte Kalbsnuss*

*frisch aus dem Ofen*  
*an Rieslingrahmsauce*  
*mit Kräuterchampignons und jungem Buttergemüse*  
*dazu geschabte Spätzle*  
Euro 18,50

\*\*\*

#### *Apfelbeignet*

*an Weinschaum und Vanilleeis*  
Euro 7,00

## *Weinempfehlung*

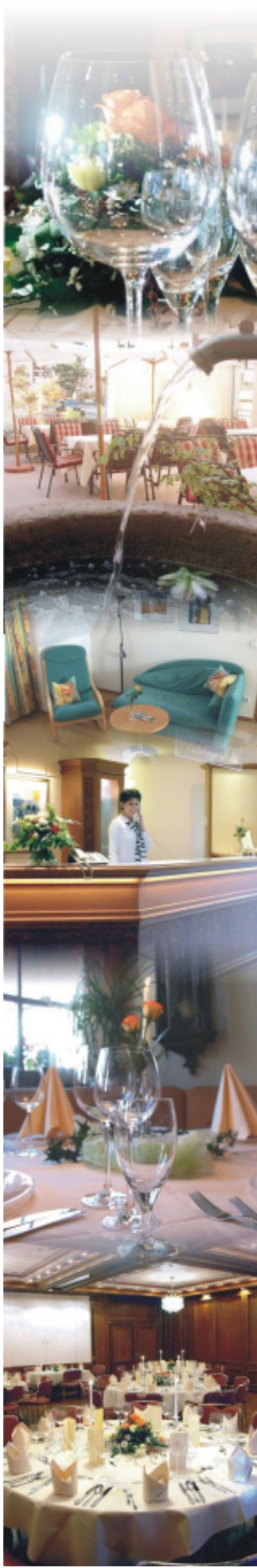
---

#### *Esslinger Schenkenberg*

*Riesling Kabinett trocken Weingut Kusterer*

#### *Lemberger*

*Weingut Kusterer*



## *Menü*

### *„Rotenberg“*

---

*Arrangement von Blattsalaten  
mit Keimlingen und Frischkäsetartelette  
in Kräutervinaigrette  
Euro 8,90*

\*\*\*

*Grießklößchen  
in kräftiger Rinderbouillon  
Euro 6,20*

\*\*\*

*Medaillons  
vom Rind und Schwein  
auf Trollingersauce  
mit Mandelbrokkoli und Karottenstäbchen  
dazu Herzoginkartoffeln  
Euro 21,00*

\*\*\*

*Zweierlei Eisparfait  
an marinierten Beeren mit Sahne und Gebäck  
Euro 7,50*

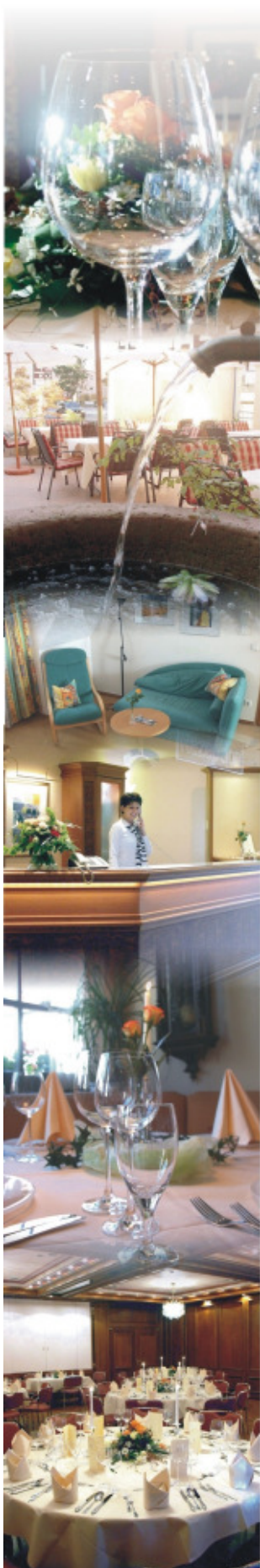
### *Weinempfehlung*

---

#### *Edition*

*Riesling trocken Weingut H.P. Wöhrwag*

*Rotenberger Schloßberg  
Trollinger mit Lemberger*



## *Menü*

### *„Herzogenberg“*

---

*Barbarie Entenbrust*  
*an jungen Blattsalaten und karamellisierten Cashewnüssen*  
*in Balsamicoglace und Orangenextrakt*  
Euro 12,80

\*\*\*

*Kresseschaumsuppe*  
*mit Jakobsmuschel*  
Euro 8,00

\*\*\*

*Ochsenlende*  
*in der Kräuter-Pfefferkruste*  
*auf Lemberger - Dornfeldersauce*  
*dazu buntes Gemüsebouquet*  
*und Berner Rösti*  
Euro 24,50

\*\*\*

*Kirschcrepes*  
*an Mandeleisparfait*  
Euro 7,80

### *Weinempfehlung*

---

*Johanna*  
*Weissweincuvée Weingut Hans-Peter Wöhrwag*

*Moritz*  
*Rotweincuvée Weingut Hans-Peter Wöhrwag*



## *Menü*

### *„Württemberg“*

---

*Feines Bouquet von Blattsalaten  
an Kalbsbries und Estragoncroustons  
in Steinpilzvinaigrette  
Euro 12,70*

\*\*\*

*Filet von der Körschtalforelle  
an Flusskrebse und Blattspinat  
auf Safransauce  
Euro 12,40*

\*\*\*

*Zitronensorbet  
mit Sekt Chardonnay Brut  
Euro 7,50*

\*\*\*

*Hirschsteak  
an Pfifferlingsrahmsauce  
mit gefülltem Rotkohlblatt und Serviettenknödel  
Euro 24,80*

\*\*\*

*Crepes  
an Apfelragout und Walnusseiscreme  
Euro 8,20*

### *Weinempfehlung*

---

*Stettener Brotwasser  
Riesling Kabinett trocken Weingut des Hauses Württemberg*

*Maulbronner Eilfingerberg  
Lemberger trocken Weingut des Hauses Württemberg*



*Menü*  
*„Mediterrane“*

---

*Grüner Spargel*  
*an italienischem Landschinken und Baguette*  
*Euro 11,50*

\*\*\*

*Consomme von Strauchtomaten*  
*mit Basilikumklößchen*  
*Euro 7,20*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak*  
*auf Limetten-Weissweinsauce*  
*an mediterranem Gemüse*  
*dazu feine schwarze Tagliatelle*  
*Euro 22,50*

\*\*\*

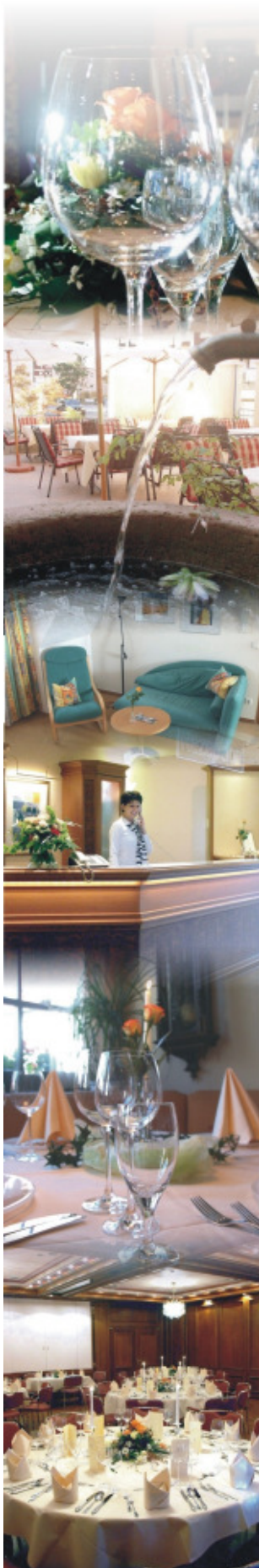
*Mascarpone-Heidelbeermousse*  
*an Eisparfait von weißer Schokolade*  
*Euro 7,90*

*Weinempfehlung*

---

*Endrizzi Pinot Grigio*  
*Fattoria S. Michele*

*Tavel*  
*AOC Tavel Rose*



## *Menü*

### *„Provence“*

---

*Roulade vom Rauchlachs  
mit Basilikum - Sauerrahmdip  
an Nizzasalat in Orangen – Dillvinaigrette*  
Euro 11,40

\*\*\*

*Geflügelconsommée  
mit Pistaziennocken*  
Euro 6,90

\*\*\*

*Lammrücken  
rosa gebraten an Thymianjus  
dazu sautierter Blattspinat und Tomatenjulienne  
mit Kartoffelgratin*  
Euro 25,50

\*\*\*

*Karamelcreme  
mit Nougateisparfait und frischem Mangosalat*  
Euro 8,60

## *Weinempfehlung*

---

*Pouilly Fumé  
Schlossabzug Domaine Pierre & Robert Carré*

*Crozes Hermitage  
Syrah – Domaine Jacques Frelin*



## Menü

### „Atlantik - Potpourri“

---

*Salat von jungen Spinatblättern  
und Gemüsesprossen  
an gebratenen Filets von der Seeszunge  
in weißer Balsamicovinaigrette  
Euro 13,90*

\*\*\*

*Krebsschaumsuppe  
mit Grönlandkrabben  
Euro 7,20*

\*\*\*

*Seeteufel  
im Speckmantel  
an gebratenen Scampi und Tomaten-Zucchini confit  
dazu Basmati-Wildreistimbale  
Euro 27,00*

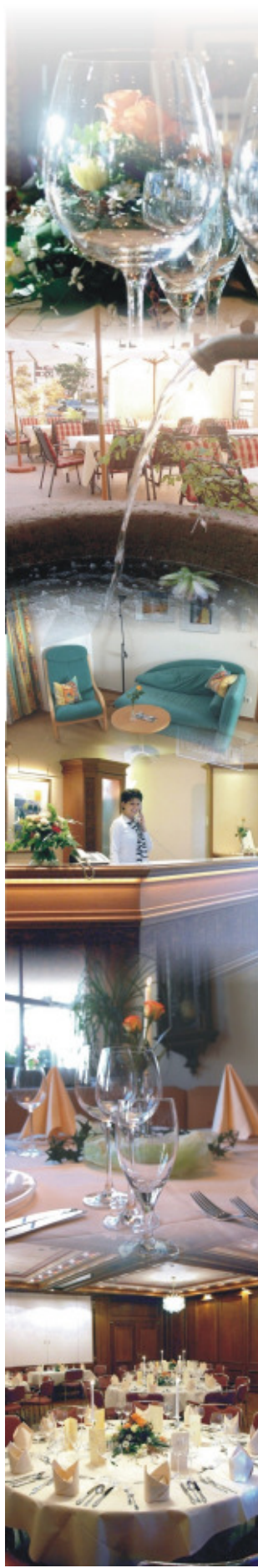
\*\*\*

*Grand Marnier Eisparfait  
an marinierten Strauchbeeren mit Sahne und Gebäck  
Euro 7,80*

### Weinempfehlung

---

*Sancerre  
Sauvignon blanc  
Domaine Franck Millet*



## *Menü*

### *„Frühlings - Medley“*

---

*Bouquet vom jungen Meschlunsalat  
mit Tomatenjulienne, frischen Parmesan und Kräutern  
in Himbeervinaigrette  
Euro 8,80*

\*\*\*

*Kräuterschaumsuppe  
mit Lachsstreifen und Sahnehaube  
Euro 7,50*

\*\*\*

*Französische Maispoulardenbrust  
an Rosmarin-Pfeffersauce  
auf markfrischem Lauch-Karottengemüse  
dazu Kartoffelmousseline  
Euro 18,50*

\*\*\*

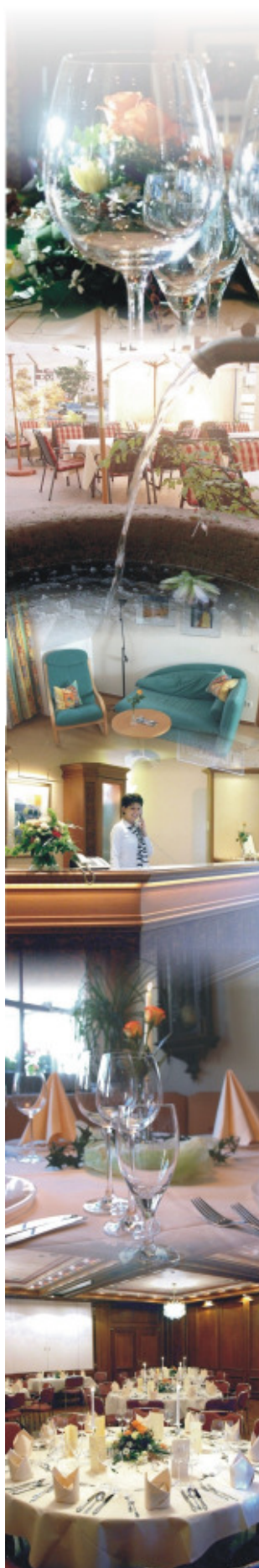
*Eisparfait von Orangen  
an Joghurtmousse und Früchtepotpourri  
Euro 8,40*

## *Weinempfehlung*

---

*Endrizzi Pinot Grigio  
Fattoria S. Michele*

*Bardolino Chiaretto Classico  
Rose Vigna le Garda*



## Menü

### „Herbst - Symphonie“

---

*Trilogie vom Fjord Lachs*  
mit Rauchlachs, Lachsmousse und gebratenem Lachsfilet  
an marktfrischen Blattsalaten in Orangen-Dillvinaigrette  
Euro 13,00

\*\*\*

*Wildkraftbrühe*  
mit Morchelklößchen  
Euro 8,90

\*\*\*

*Rumpsteak*  
vom Amerikanischen Herford Rind  
an Estragonbuttersauce  
mit Tomaten - Zucchiniconcasse  
dazu Rosmarinkartoffeln  
Euro 24,00

\*\*\*

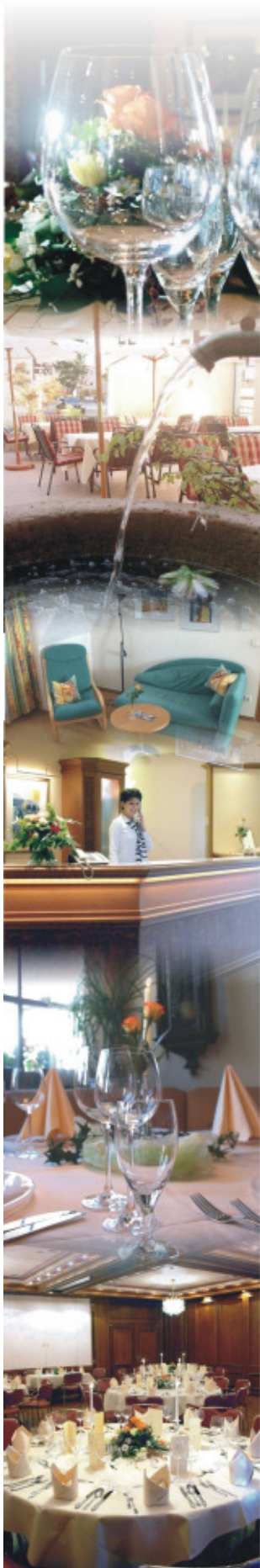
*Eisparfait von Valhronaschokolade*  
mit Highland Single Malt Whiskey abgerundet  
an weißer Mousse au chocolat und Ananasfächer  
Euro 8,90

### Weinempfehlung

---

*Grauburgunder*  
Weingut Salwey

*Viu Manet Merlot reserva*  
Valle de Colchagua -



## *Menü*

### *„Vier Jahreszeiten“*

---

*Salat von grünem Spargel  
mit Wachtelei und gefülltem Tartelette  
in Himbeervinaigrette  
Euro 10,90*

\*\*\*

*Safranschaumsuppe  
mit gebratener Garnele  
Euro 8,20*

\*\*\*

*Barbarie Entenbrust  
an Johannisbeersauce und Trauben  
dazu sautierter Blattspinat  
mit Dauphin-Kartoffeln  
Euro 23,80*

\*\*\*

*Karamellisierte Zwetschgen  
mit Nussparfait und Gebäck  
Euro 8,20*

### *Weinempfehlung*

---

*Grauburgunder  
Weingut Salwey*

*Endinger Engelsberg  
Spätburgunder trocken Weingut Knab*

*Büfett*  
*„Hirsch“*

---

*Marinierter Tafelspitz*  
*an Schnittlauchvinaigrette und Tomatenstreifen*

*Forellenfilet aus dem Körschtal*  
*auf Buchenholz geräuchert*

*Gratinierter Schönbucher Ziegenkäse*  
*mit Feigenkonfit*

*Bunte Salatvariationen*  
*von Rohkost- und Blattsalaten*  
*dazu Brotkorb und Butter*

\*\*\*

*Gebratene Kalbsnuss*  
*an Rieslingrahmsoße*

*Schollenfilets*  
*in Kräutereihülle*

*Hirschragout*  
*in Wacholderrahm mit Preiselbeeren*

*Dazu reichen wir Ihnen*  
*Blattspinat, Mandelbrokkoli und glasierte Karotten,*  
*geschabte Spätzle und Petersilienkartoffeln*

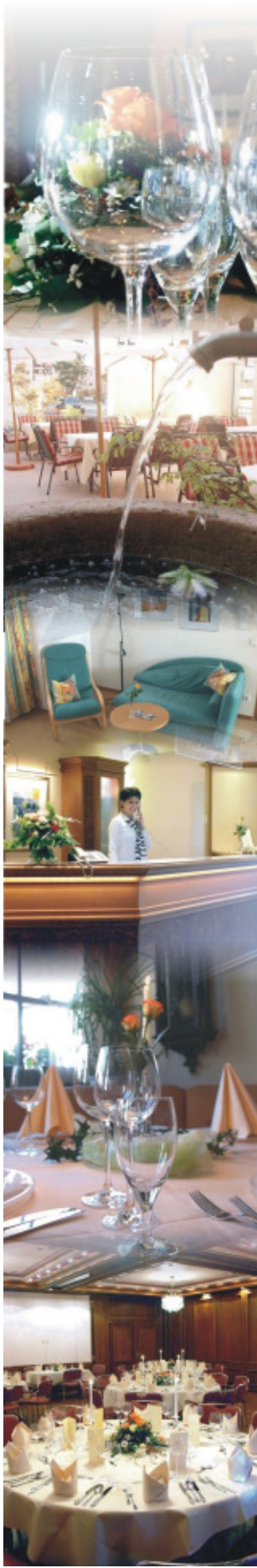
\*\*\*

*Ofenschlupfer*  
*an Vanillesoße*

*Frischer Fruchtsalat*  
*mit Zitrone mariniert*

*Zweierlei Hausgemachte Eisparfait*

*Euro 37,00*



*Büfett*  
*„Toscana“*

---

*Mediterraner Salat*  
*mit Schafkäse*

*Rauchlachs*  
*an Sahnemeerrettich*

*Früchte aus dem Meer*  
*mit Kirschtomaten*

*Luftgetrockneter Landschinken*  
*an frischer Melone*

*Variationen von Blattsalaten*  
*in Balsamicovinaigrette*

*dazu Brotkorb und Butter*

\*\*\*

*Saltimbocca vom Kalbsrücken*  
*mit Schinken und Salbei*

*Filet von der Dorade*  
*in Kapernbutter*

*Roastbeef rosa gebraten*  
*an Estragonsauce*

*Dazu reichen wir Ihnen*  
*Gemüsevariationen der Saison,*  
*Rosmarinkartoffeln und Spinatnudeln*

\*\*\*

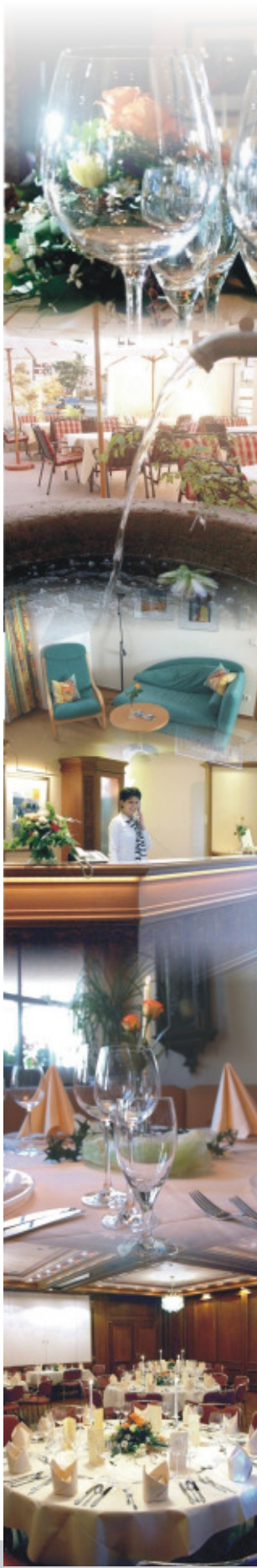
*Panna Cotta mit Himbeermark*

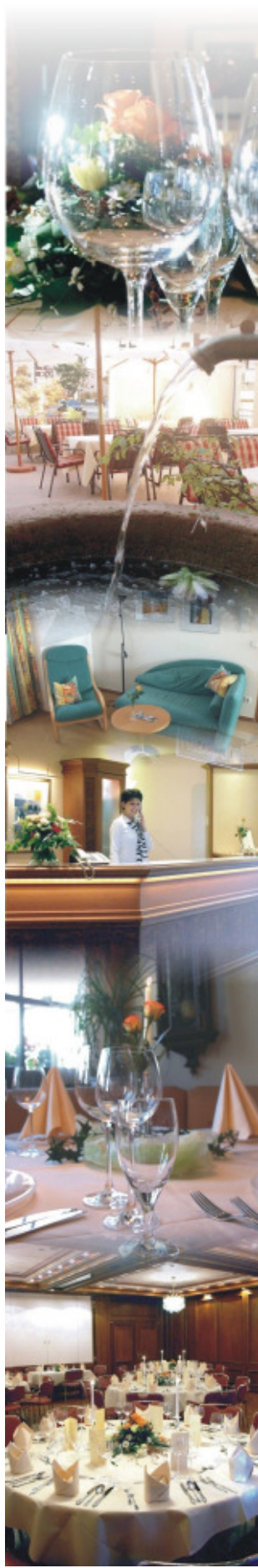
*Salat von frischen Südfrüchten*

*Schokoladeneisparfait an Mandelsabayon*

*Euro 43,50*

---





## *Büfett*

### *„eine kulinarische Reise“*

---

*San Daniele Schinken  
mit Melonencocktail*

*Wildpastete  
an Sauce Cumberland*

*Gebeizter Lachs  
mit Dill – Senfschaum*

*Jakobsmuscheln und Garnelen  
an mariniertem Gemüsespiess*

*Trilogie von Blattsalaten  
an zweierlei Dressings*

*dazu verschiedene Baguette und Butter*

\*\*\*

*Filetstreifen vom Angus Rind  
in Pfeffersauce*

*Zanderfilet  
auf Safransauce*

*Lammrücken  
an Thymiansauce*

*Dazu reichen wir Ihnen  
Marktfrisches Gemüsepotpourri,  
Kartoffel - Steinpilzgratin,  
Radicchiorisotto und feine Butternudeln*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat*

*Calvadoscrepes an Walnussparfait*

*Früchtepotpourri in Grand Marnier*

*Euro 53,00*



*Zu Ihrem Empfang empfehlen wir Ihnen*

*Blätterteiggebäck  
p.Person Euro 2,20*

*belegte Canapés  
mit Lachs, Forelle, Shrimps, Frischkäse, Parma Schinken  
Euro 3,30 pro Stück*

*Zu Ihrem Mitternachtsimbiss empfehlen wir Ihnen*

*Kleine Kalbfleischküchle mit pikantem Dip  
Euro 3,40 pro Stück*

*Kartoffelcremesuppe mit Croutons  
Euro 5,20 pro Portion*

*Paar Münchner Weißwürste mit frischer Brezel  
Euro 7,90 pro Portion*

*Käsewürfel mit Trauben und Oliven, Baguette  
Euro 8,20 pro Portion*

*Kleines Käse und Schinken Büfett aus garniert mit Trauben  
Sauergemüse und Baguette  
Euro 11,00 pro Portion*

*Unser Büfettpreise gelten ab 20 Personen.  
Die Endgültige Personzahl muss spätestens 2 Tage vor  
Beginn der Veranstaltung dem Hotel bekannt gegeben  
werden. Wir behalten uns vor bei geringer Personzahl den  
Büfettpreis oder Menüpreis anzupassen.*

Hirsch Hotel Gehrung

---

Stuttgarter Straße 7 - 73760 Ostfildern/Ruit

---

Tel (49) 0711 44 13 0-0 - Fax (49) 0711 44 13 0-444

---

[www.hirsch-hotel-gehrung.de](http://www.hirsch-hotel-gehrung.de)

---

[info@hirsch-hotel-gehrung.de](mailto:info@hirsch-hotel-gehrung.de)

---