



*Sie sind mehr
als unser Gast...*

Sehr geehrte Gäste,

*wir heißen Sie in unserem Haus
herzlich Willkommen.*

*Verbringen Sie gemütliche Stunden
voller Genuss in unserem Restaurant.*

*Die Verwendung von
marktfrischen, regionalen und saisonalen Zutaten ist
die Philosophie und das Grundprinzip
unseres Küchenchefs Gerhard Bauknecht
und seinem Team,
Jürgen Amos, Ralf Oßwald, Thomas Schröder,
Steffi Schulz, Marius Dorn und Antonio Santoro.*

*Sollten Sie
Wünsche oder Anregungen haben,
steht Ihnen das Service-Team
Herr Baier, Herr Calabrese und Herr Michalas,
sowie unsere Auszubildenden Frau Ortlieb,
Frau Graham, Frau Pagel und Herr Di Giuseppe
gerne mit Erfahrung und Kompetenz zur Seite.*

*Planen Sie eine
Veranstaltung, Familienfeier oder einen Hotelaufenthalt
so beantworten Frau Bremer, Frau Schwägler,
Frau Kammleiter, Frau Gehrung und Herr Hinger
gerne Ihre Fragen und nehmen Ihre Reservierung entgegen.*

Ihr Hirsch Team

Leckeres davor...

Kräuterflädle Euro 5,60
in kräftiger Rinderbouillon

Maultaschensuppe Euro 5,90
mit Speck und geschmelzten Zwiebeln

Krebsschaumsuppe Euro 7,60
mit Garnelen

Kürbiscremesuppe Euro 6,20
mit Kürbiskernöl, Mandeln und Sahne

...oder zwischendurch

Gratinierter Schönbucher Ziegenkäse

*320 g Ziegenkäse, 70 g geriebenes Weißbrot,
20 g Pinienkerne, 100 g Weintrauben, 12 Oliven,
8 Kirschtomaten, 200g Blattsalate, Balsamicoessig, Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack. Für 4 Personen*

*Den Ziegenkäse in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden
und mit Weißbrotbrösel, Pinienkernen und etwas Olivenöl
bestreuen. Das ganze dann bei ca. 200 Grad Oberhitze im
Backofen ca. 2-3 Minuten überbacken. Die Teller mit den angemachten
Blattsalaten, Kirschtomaten, Oliven und Weintrauben schön anrichten
und den überbackenen Ziegenkäse dazu geben.*

Rezept – Steffi Schulz

Krabbencocktail Euro 12,90
mit Melone und Champignons dazu Toastecken

Vorspeisenvariation Euro 15,80
*von Räucherforelle, Lachs, Terrine, Garnelen
und luftgetrocknetem Schinken dazu Baguette*

Gratinierter Schönbucher Ziegenkäse Euro 11,50
mit Rhabarber - Feigenkonfit und Baguette

Bouquet vom Feldsalat Euro 9,20
*mit Speckwürfel und Croutons
in Apfel-Walnussvinaigrette*

Kulinarisches aus der Region....

Sauerbraten im Rahmsößle *Euro 16,70*
mit Semmelknödel und Salaten vom Büfett

Medaillons vom Schwein *Euro 19,30*
an Rieslingrahmsauce, Kräuterchampignons,
dazu geschabte Spätzle und Salate vom Büfett

Ruiter Zwiebelrostbraten *Euro 19,60*
mit Fildersauerkraut und Schupfnudeln

Schwäbischer Sauerbraten

*1 kg Rinderhüfte, 3 Karotten, 2 Lauchstangen, 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 250 cl Essig,
500 cl Wein, 200 cl Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker, Tomatenmark und Sahne*

*Die Rinderhüfte mit dem Wurzelgemüse, Essig, Wein und Wasser ca. 3 Tage in einer Wanne
gekühlt einlegen. Die Rinderhüfte muss mit dem Sud ganz bedeckt sein. Nach dem Einlegen die
Rinderhüfte kurz auf allen Seiten anbraten, dann das Wurzelgemüse kurz mit anrösten und
mit Tomatenmark abbinden danach mit dem Sud auffüllen und ca. 2,5 Stunden schmorren
lassen. Das Wurzelgemüse aus dem Sud passieren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker
und Sahne abschmecken und etwas reduzieren lassen.*

- für 4 Personen -

Rezept – Thomas Schröder

....oder Geschnetzeltes im leckeren Sößle

Geschnetzeltes vom Schweinefilet *Euro 18,90*
in Champignonrahmsößle und geschabten Spätzle
dazu Salate vom Büfett

Filetspitzen vom Angus Rind *Euro 23,70*
im Pfeffersößle mit feinen Butternudeln
und Salaten vom Büfett

Geschnetzeltes von der Kalbsleber *Euro 22,30*
im Sauerrahmsößle mit geschabten Spätzle
und Salaten vom Büfett

Frisches aus Flüssen, Seen und Meer

Gebratene Körschtalforelle Euro 19,50
mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln
dazu Salate vom Büfett

Norwegischer Lachs aus dem Fjord Euro 19,80
an Gemüserahmnudeln und Salaten von Büfett

Potpourri von Edelfischen und Jacobsmuscheln Euro 25,90
an Krebsauce mit sautiertem Blattspinat
und Basmati Reis

Lammrücken mit Kräuterkruste

4 Lammrücken, 3 Stängel frischer Thymian, gehackte Kräuter,
1 Zehe Knoblauch, 200g Ziegenkäse, 70 g Weißbrotbrösel
-für 4 Personen-

Olivenöl, Knoblauch und frischen Thymian als Marinade ansetzen
und die Lammrücken einen Tag einlegen. Die Lammrücken mit Salz und
Pfeffer würzen und kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Das ganze dann
ca. 8 Minuten bei 120 Grad im Backofen garen. Die gehackten Kräuter mit den Weißbrotbrösel
vermischen und auf die Lammrücken verteilen und kurz bei Oberhitze im Ofen gratinieren.

Rezept - Gerhard Bauknecht

...feines nach internationalen Rezepten

Gratinierter Lammrücken mit Kräutern Euro 25,80
dazu Bohnen, Grilltomate und Kartoffelrösti

Tafelspitz an Meerrettichsauce Euro 18,30
mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln Euro 23,90
dazu Berner Rösti und Salate vom Büfett

Filetsteak vom Angus Rind Euro 26,20
an mediterraner Kräuterbutter
dazu Römische Nocken und Salate vom Büfett

Knackiges aus dem Salat- und Gemüsebeet

*Lauch-Tomatenquiche
an Feld- und Ruccolasalat
in Walnussvinaigrette* Euro 11,20

*Duett vom Fjord Lachs & Jacobsmuscheln
an winterlichem Salatbouquet
mit frischem Parmesan und Balsamicocreme* Euro 16,60

*Variationen von Blatt- und Rohkostsalaten
mit gebratenen Truthahnstreifen und Baguette* Euro 13,90

... das Ganze auch vegetarisch

Steinpilzravioli

*250g Steinpilze, 2 Eigelbe, Salz, Pfeffer, 1 Bund Kräuter, Semmelbrösel,
2 Zwiebel in Würfel geschnitten, 100 g Parmesan, 250g Butter, 1 Nudelteig
-Für 4 Personen-*

*Die Steinpilze in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebelwürfeln in der Pfanne
angehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit den Semmelbröseln und Kräutern
in der Pfanne die Steinpilze etwas abbinden Den Nudelteig ausrollen und in 20 kleine Quadrate ausstechen.
Diese dann mit der Steinpilzmasse füllen, den Teig an den Ränder mit Eigelb bestreichen und zuklappen.*

*Im siedenden Wasser die Steinpilzravioli 5 Minuten ziehen lassen, auf die Teller anrichten
und die zuvor gebräunte Butter darüber gießen und mit dem frisch geriebenen Parmesan bestreuen.*

Rezept - Ralf Oswald

*Kohlrabischiffchen und gefüllte Tomate
mit Champignons an Maisgrießnocken* Euro 13,90

*Steinpilzravioli an zerlassener Butter
mit geriebenem Parmesan und Salaten vom Büfett* Euro 14,80

*Zucchini-Kürbis-Ragout
mit gratiniertem Käsekartoffelrösti* Euro 12,40

„schwäbische Gaumenfreuden“ ...

Teller Gaisburger Marsch *Euro 10,80*
mit Tafelspitz, Kartoffeln, Spätzle
und geschmelzten Zwiebeln in Rinderbouillon

Allgäuer Käsespätzle *Euro 12,30*
mit geschmelzten Zwiebeln und Salaten vom Büfett

Hausgemachte Maultaschen *Euro 12,70*
geschmelzt mit Speck und Zwiebeln,
dazu Salate vom Büfett

Gaisburger Marsch

*1 kg Tafelspitz, 2 Karotten, 1 Lauchstange, 1 Sellerie, 2 Zwiebeln, Schnittlauch,
4 Nelken, 8 Wacholderbeeren, 3-4 l Wasser, 300 g gekochte Kartoffeln, 200g Spätzle, Salz, Pfeffer*

*Einen großen Topf mit 3-4 l Wasser auffüllen und die Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Nelken,
Wacholderbeeren und den Tafelspitz dazu geben. Den Tafelspitz darin ca. 2,5 Std. weich kochen.*

*Das Gemüse nicht ganz weich kochen und vorher abschöpfen und zu Julienne (Streifen) klein schneiden.
Den weich gekochten Tafelspitz aus dem Sud heraus nehmen und abkühlen lassen und dann in Würfel schneiden.*

Den Sud durch ein feines Tuch passieren und die Brühe dann nach Geschmack abwürzen.

*Anschließend den in Würfel geschnittenen Tafelspitz, die Kartoffelschnitze, die Spätzle und die Gemüsejulienne
aufkochen. In Suppenteller servieren und mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch dekorieren.*

Zutaten für 4 Personen

Rezept – Jürgen Amos

....und goldbraunes aus dem Pfännle

Paniertes Schweineschnitzel *Euro 13,90*
in Butter gebraten und Salate vom Büfett

Cordon Bleu vom Truthahn *Euro 18,60*
mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes frites und Salate vom Büfett

„die süße Seite des Hauses“

*Apfel-Zimteisparfait an lauwarmen Zwetschgen
mit Sahne und Gebäck* Euro 8,90

*Exotische Früchte mit Zitroneneis
an Vanille-Himbeermark* Euro 8,40

*Mousse au Chocolat
mit Vanilleeis und Früchtebouquet* Euro 8,70

Apfel-Zimteisparfait

*2 Eier, 2 Eigelb, 2 cl Calvados, 200g Apfelmus,
150g geschlagene Sahne, 180g Zucker, Zimt.
-für 4 Personen-*

*Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel auf dem Wasserbad zur cremiger Masse schlagen,
danach die Masse noch kurz kalt weiter aufschlagen. Danach das Apfelmus, Zimt und den Calvados
unter die aufgeschlagene Masse unterziehen und abschließend die geschlagene Sahne ebenfalls unterziehen.
Das ganze in 4 Förmchen verteilen und einige Stunden im Eisfach gefrieren lassen.*

Rezept – Myriam Trüdinger & Marius Dorn

.... oder etwas mit Schuss

*Kirschtraum mit „Wässerle“
Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschwasser, Sahne und Kirschen* Euro 7,80

*Amaretto Dolce
Espressoeis, Walnusseis, Vanilleeis, Amaretto und Sahne* Euro 7,90

*Eisvariation
3 verschiedene Eissorten garniert mit Sahne und Früchten* Euro 6,50

*Solo oder im Duett je Kugel
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Espresso, Walnuss oder Zitrone* Euro 3,30

*Saronne
Schümlikaffe mit Amaretto Likör und Milchschaum* Euro 7,40

*Highland Espresso
Doppelter Espresso mit Highland Single Malt Scotch Whisky
und 1 Kugel Vanilleeis* Euro 8,90

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

info@hirsch-hotel-gehrung.de
