



*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.*

Wein & Speisen

*Dies ist ein Gebiet bei dem die Meinungen so richtig
aufeinanderprallen und worüber man sich streiten
könnte, wenn man wollte.*

*Von ganz frischen Weinen aus dem Weinjahr 2009
bis zu reiferen Gewächsen aus den 90er Jahren finden
Sie in unserer Weinkarte, ergänzt durch Champagner,
Sekt und Digestif eine breite und gute Auswahl.*

*So können Sie für jede Gelegenheit einen
passenden Begleiter ausfindig machen.*

Zum Schluss noch eine kleine Weisheit:

*Einfach das zum Essen trinken, was einem schmeckt
und veraltete Regeln einfach ignorieren, mutig neue Wege
gehen und sich über eine gelungene zusammengestellte
Komposition von Wein und Speisen freuen.*

Robert Parker

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

Aperitif

Flüssiges Gold aus Andalusien

Sherry Lusteau Fino Jarana Euro 4,90
trocken 5 cl

Sherry Lusteau Amontillado Euro 4,90
medium 5 cl

Sherry Lusteau Capataz Andres Euro 5,50
Solera reserva cream 5 cl

Sherry Lusteau Almacenista Euro 7,00
unverschnitten gereift trocken 5 cl

Süße und edle Tropfen aus dem Douro-Tal

Ramos Pinto Euro 4,90
weißer Port dry 5 cl

Niepoort Ruby Euro 4,90
junger kräftiger Port 5 cl

Niepoort Fine Twany Euro 5,20
10 Jahre, feiner Port 5 cl

Niepoort Vintage Euro 7,00
20 Jahre weicher, eleganter Port 5 cl

Italienische & Französische Kräutergeheimnisse

Cinzano Euro 5,20
bianco, rosso oder dry 5cl

Campari 4 cl Euro 7,20
mit Soda oder Orangensaft

Pernod 4 cl Euro 5,90
mit Naturellwasser und Eis

Sekt – Prosecco - Champagner 0,1 l Glas

<i>Hirsch Chardonnay Sekt Brut Schlossabfüllung Affaltrach</i>	<i>Euro 4,90</i>
<i>Santa Eurosia Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Nominé - Renard Champagner Brut - Villevénard</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Hausaperitif „Holunder Flower“ Chardonnay Sekt Brut mit Holundersirup</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Aperol Spritz Prosecco mit Aperol, Zitrone, Soda und Eis</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Kir Royal Champagner Brut mit Cassis</i>	<i>Euro 7,90</i>
<i>Pecher Mignon Champagner Brut mit Pfirsichlikör</i>	<i>Euro 7,90</i>

Sekt – Prosecco - Champagner 0,7 l

<i>Hirsch Chardonnay Sekt Brut Schlossabfüllung Affaltrach</i>	<i>Euro 32,00</i>
<i>Santa Eurosia Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Euro 34,00</i>
<i>Nominé - Renard Champagner Brut - Villevénard</i>	<i>Euro 56,00</i>
<i>Moet & Chandon Champagner Brut Imperial</i>	<i>Euro 79,00</i>
<i>Veuve Cliquot Champagner Ponsardin</i>	<i>Euro 79,00</i>

Deutsche Weine QbA 0,25 l Weiß & Weißherbst

Fleiner Eselsberg Euro 4,70
Riesling - lieblich
Winzergemeinschaft Flein

Verrenberger Lindelberg Euro 4,70
Riesling - trocken
Weingut Hohenlohe

Dautel Euro 4,90
Riesling - trocken
Weingut Dautel Bönningheim

Durbacher Kochberg Euro 5,60
Grauburgunder trocken
Winzergemeinschaft Durbach

Durbacher Euro 5,60
Weißherbst Spätburgunder - mild
Winzergemeinschaft Durbach

Internationale Anbauggebiete 0,25 l Rose & Weiß

Vina Colado Rossado rose Euro 6,00
leicht, spritzig, elegant
Weingut Campo de Borja - Spanien

Orvieto Classico Berganorio Euro 6,00
trocken, blumig, frisch
Tenuta le Velette - Italien

Fleurs de Montebianc Euro 6,00
trocken, frisch
Sauvignon blanc - Frankreich

Deutsche Weine QbA *0,25 l Rot*

Untertürkheimer Gips Euro 5,10
Trollinger - trocken
Weingut Aldinger

Weinsberg Euro 4,90
Trollinger mit Lemberger
Staatsweingut Weinsberg

Rosswager Halde Euro 5,10
Lemberger - trocken
Winzergemeinschaft Rosswag

Fleiner Kirchweinberg Euro 4,90
Schwarzriesling mit Samtrot - mild
Winzergemeinschaft Flein

Durbacher Euro 5,60
Spätburgunder - mild
Winzergemeinschaft Durbach

Internationale Anbaugebiete *0,25 l Rot*

Vina Ainzon Crianza Euro 6,20
Bodegas Santo Christo - Spanien

Rosso di Spicca Euro 6,40
Tenuta le Velette - Italien

Côte du Rhône Euro 6,70
Domaine du Grand Prieur - Frankreich

Weißweine
0,75 l Deutschland QbA

<i>Stettener Pfeffer</i> <i>Riesling Kabinett lieblich</i> <i>Weingut Karl Haidle</i>	<i>Euro 23,50</i>
<i>Riesling</i> <i>Edition trocken</i> <i>Weingut Hans-Peter Wöhrwag</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Esslinger Schenkenberg</i> <i>Riesling Kabinett trocken</i> <i>Weingut Kusterer</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>Kaiserstuhl Grauburgunder</i> <i>Kabinett - trocken</i> <i>Weingut Salwey</i>	<i>Euro 27,50</i>
<i>Der Löwe von Schaubeck</i> <i>Brüssele Weissweincuvée trocken</i> <i>Weingut Graf Adelman</i>	<i>Euro 32,00</i>

Weißweine
0,75 l Internationale Anbauggebiete

<i>Gavi di Gavi</i> <i>leichter frischer Wein - trocken</i> <i>Fattoria Gemme - Piemont - Italien</i>	<i>Euro 24,50</i>
<i>Santa Rita 120</i> <i>Sauvignon blanc trocken</i> <i>Weingut Santa Rita Maipo Tal - Chile</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>Endrizzi Pinot Grigio</i> <i>feine Säure und fruchtiges Bukett - trocken</i> <i>Fattoria S. Michele - Umbrien - Italien</i>	<i>Euro 28,50</i>
<i>Kamptaler Terrassen</i> <i>Grüner Veltliner trocken</i> <i>Weingut Bründlmayer - Österreich</i>	<i>Euro 32,50</i>

Weißweine *0,75 l Frankreich*

Wackenthaler *Euro 26,50*
Pinot blanc d'Alsace
Weingut Francois Wackentaler

Sancerre *Euro 32,50*
Schlossabzug
Domaine Franck Millet

Pouilly Fumé *Euro 36,50*
Schloßabzug
Domaine Châtelaine

Chablis Fourchaume *Euro 42,00*
Premier Cru
Domaine Pierre & Robert Carré

Mersault Les Grands Charrons *Euro 65,00*
Grand Vin de Bourgogne
Domaine Guy Bocard

Roseweine *0,75 l Internationale Anbauggebiete*

Vina Colado *Euro 18,00*
Campo de Borja
Murcia - Spanien

Bardolino Chiaretto Classico *Euro 23,50*
Gardasee - Italien
Vigna le Giare

Tavel Rose *Euro 29,50*
AOC Tavel
Frankreich

Rotweine

0,75 l Deutsche Weine QbA

<i>Mundelsheimer Käsberg</i> <i>Trollinger trocken - 2007</i> <i>Weingut der Württembergischen Hofkammer</i>	<i>Euro 22,50</i>
<i>Brüssele Kleinbottwarer Oberer Berg</i> <i>Trollinger trocken - 2008</i> <i>Weingut Graf Adelman</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>Rotenberger Schloßberg</i> <i>Trollinger mit Lemberger mild - 2008</i> <i>Collegium Wirtemberg</i>	<i>Euro 23,00</i>
<i>Hohenbeilsteiner Schlossgut</i> <i>Trollinger mit Lemberg trocken - 2008</i> <i>Schlossgut Hohenbeilstein</i>	<i>Euro 23,50</i>
<i>Lemberger</i> <i>trocken - 2008</i> <i>Weingut des Grafen Neipperg</i>	<i>Euro 27,00</i>
<i>Moritz</i> <i>Cuvée Lemberger-Dornfelder trocken - 2008</i> <i>Weingut Hans Peter Wöhrwag</i>	<i>Euro 30,50</i>
<i>Lemberger ** Kusterer</i> <i>trocken - 2007</i> <i>Weingut Kusterer</i>	<i>Euro 31,00</i>
<i>Endinger Engelsberg</i> <i>Spätburgunder trocken - 2007</i> <i>Weingut Knab</i>	<i>Euro 30,50</i>
<i>Samtrot *** Dautel</i> <i>Bönnigheimer Sonnenberg trocken - 2006</i> <i>Weingut Dautel</i>	<i>Euro 39,50</i>
<i>Rotenberger Schloßberg</i> <i>Lemberger aus dem Barrique trocken - 2005</i> <i>Weingärtner Rotenberg</i>	<i>Euro 42,00</i>

www.hirsch-hotel-gehrung.de

Stuttgarter Straße 7 - 73760 Ostfildern/Ruit
 (49) 07141 130-0 Fax (49) 07141 44 13 0-444

Rotweine
0,75 l Frankreich

Crozes Hermitage *Euro 34,50*
Domaine Jacques Frelin - 2003

Château Moulin-Laroque -1997 *Euro 45,00*

Château Moulin-Laroque - 2002 *Euro 55,00*

Appellation Fronsac
Grand vin de Bordeaux - Jean Noel Hervé

Château Fourcas-Dumont *Euro 39,00*

Appellation Listra – Medoc - 2003

Grand vin de Bordeaux

Moulin D´Angludet *Euro 52,00*

Appelation Margaux - 2005

Château d´Angludet

Château Hervé - Laroque *Euro 58,00*

Appelation Fronsac - 1990

Grand vin de Bordeaux Jean Noel Hervé

Château Tour Saint Pierre *Euro 72,00*

Saint Emillion Grand Cru - 1993

Château Abfüllung

Rotweine
0,75 l Spanien

Finca Sobrento *Euro 26,00*

Bodegas SobrentoToto - 2007

Rigau Ros *Euro 34,00*

Gran reserva - 1999

Bodegas Oliveda

Hecula *Euro 36,50*

92 Punkte im Parker - 2005

Bodegas Castano

*Rotweine
0,75 l Italien*

Montepulciano d'Abruzzo Euro 27,00
Azienda Bruno Nicodemi - 2006

Pino Nero Riserva di Castewllo Euro 34,50
Fratelli Endrizzi - Trentin - 2004

Gaudio Euro 39,00
Tenuta le Veletet - Umbrien - 2003

Podere Olmo Euro 49,00
Chianti Classico Castel Nuovo Berardenga - 2006

Castello Del Trebbio Euro 58,00
Chianti Rufina Riserva - Pontassieve - 2001

Brunello Di Montalcino Euro 70,00
Bartoli Giusti - Montalcino - 2004

*Rotweine
0,75 l International*

Zweigelt Euro 26,00
Weingut Kerschbaum - Österreich - 2005

Viu Manet Merlot Reserva Euro 29,50
Valle de Colchagua - Chile - 2007

Allesverloren Shiraz Euro 35,00
Weingut Malan - Südafrika - 2006

Koonunga Hill Euro 38,00
Weingut Penfold - Australien - 2006

*Feine
Obstbrände 2 cl*

<i>Obstbrände aus dem Elsass Williams, Himbeere, Mirabelle, Zwetschge, Kirsch</i>	<i>Euro 4,90</i>
<i>La Vieille Prune Pflaumenbrand aus dem Hause Pascal</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Eau de vie poire Williams aus dem Hause Pircher - Italien</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Fine eau de vie poires Williams aus dem Hause Morand - Schweiz</i>	<i>Euro 6,80</i>
<i>Quitte vom Hausgarten aus dem Hause Etter - Schweiz</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Scheibel „Alte Zeit“ Walliser Gebirgs Williams, Badische Mirabelle</i>	<i>Euro 7,20</i>
<i>Scheibel „Alte Zeit“ Wilder Berg Kirsch, Zibärtele Wild Pflaume</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Scheibel „Alte Zeit“ Acher Kirsch 10 Jahre gereift</i>	<i>Euro 8,50</i>

*Edle
Tresterbrände 2 cl*

<i>Marc de Champagne Tresterbrand aus der Champagne</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Grappa di Chardonnay aus dem Hause Maso Alto</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Grappa Della Cantina Privata 1996 aus dem Hause Bocchino</i>	<i>Euro 7,50</i>

Calvados & Cognac 2 cl

<i>Père Magloire Calvados Pays D'Auge VSOP</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Château du Breuil Reserve du Château Calvados 8 Jahre</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Remy Martin Fine Champagne Cognac VSOP</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Paul Giraud Elegance Grande Champagne 1°Cru du Cognac</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Hennessy XO Dieser Cognac Cuvée ist über 100 Jahre</i>	<i>Euro 12,50</i>

Single Malt Whiskey 4 cl

<i>Bowmore Islay Mittelschwerer Single Malt und anhaltende Sherry-Süße mit einen Hauch von Gewürzen</i>	<i>Euro 8,90</i>
<i>Highland Park Single Malt Süße von Heidehonig und feinem Malzton</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Glenfarclas 105 Highland Vollmundig, schwer und gradlinig. Der wohl stärkste offiziell abgefüllte Single Malt</i>	<i>Euro 10,80</i>
<i>Auchentoshan Lowland Triple Rein und frisch. Weiche und mild delikate blumige Zitrusnote. Leicht süß im Abgang</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Woodford Reserve Dieser Premium Whiskey ist ein Genuss und wurde 1997 zum Straight Bourbon des Jahres ausgezeichnet.</i>	<i>Euro 8,90</i>

Bitter

<i>Fernet Branca 2 cl</i>	<i>Euro 3,20</i>
<i>Cynar 2 cl</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Averna 4 cl</i>	<i>Euro 5,20</i>
<i>Ramazotti 4 cl</i>	<i>Euro 5,20</i>

Aquavit

<i>Malteser 2 cl</i>	<i>Euro 3,40</i>
<i>Linie Aquavit 2 cl</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Jubiläums Akvavit 2 cl</i>	<i>Euro 4,50</i>

Liköre

<i>Baileys The Original Irish Cream 4 cl</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Amaretto Disaronno Originale 4 cl</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Batida de Cocco 4 cl</i>	<i>Euro 6,50</i>

Longdrink

<i>Wodka Lemon</i> <i>4 cl Wodka mit Bitter Lemon</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Gin Tonic</i> <i>4 cl Gin mit Tonic Water</i>	<i>Euro 7,90</i>
<i>Whiskey Cola</i> <i>4 cl Bourbon Whiskey mit Cola</i>	<i>Euro 8,90</i>
<i>Bacardi Orange</i> <i>4 cl Bacardi Rum mit Orangensaft</i>	<i>Euro 7,60</i>

Bier

<i>Dinkelacker Export 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,60</i>
<i>Dinkelacker Pils 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Cluss Naturtrübes Kellerpils 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Paulaner Kristallweizen 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Paulaner Hefeweizen Dunkel 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Franziskaner Weizen Alkoholfrei 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Clausthaler Classic Alkoholfrei 0,33 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>

Mineralwasser

<i>San Pellegrino 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium 0,25 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,40</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,70</i>
<i>Teinacher Gourmet Medium 0,75 l</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Teinacher Gourmet Natur 0,5 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,70</i>
<i>Teinacher Gourmet Natur 0,75 l</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>

Fruchtschorle & Säfte

<i>Fruchtschorle 0,3 l</i> <i>vom Apfelsaft oder Orangensaft</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Fruchtschorle 0,3 l</i> <i>von Johannisbeere – Maracuja - Ananas - Grapefruit</i>	<i>Euro</i>	<i>3,60</i>
<i>Fruchtsaft 0,3 l</i> <i>Orangen oder Apfelsaft</i>	<i>Euro</i>	<i>3,30</i>
<i>Fruchtsaft 0,2 l</i> <i>Grapefruit – Ananas - Johannisbeere – Maracuja</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Tomatensaft 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,40</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Fanta 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Spezi 0,3 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Süßer Sprudel 0,3l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Cola Light 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,70</i>
<i>Bitter Lemon 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Tonic Water 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>

Cafe & Milch Spezialitäten

<i>Tasse Schümli Kaffe</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Glas Tee - Darjeeling, Roibosh Vanilla, Grüner Tee, Red Berries, Kräutertee</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>

Cafe Spezialitäten

<i>Corretto</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso mit Grappa</i>		
<i>Highland Park</i>	<i>Euro</i>	<i>7,00</i>
<i>Doppelter Espresso mit Single Malt Whisky</i>		
<i>Cafe Amsterdam</i>	<i>Euro</i>	<i>6,80</i>
<i>Kaffee mit Eierlikör und halbgeschlagener Sahne</i>		
<i>Cafe Saronno</i>	<i>Euro</i>	<i>6,80</i>
<i>Kaffee mit Amaretto und Milchschaum</i>		

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
