

## Unsere Menüvorschläge für Herbst / Winter 2018

Liebe Gäste,  
der Gasthof zum Hirsch ist der ideale Ort für ein Event in exklusivem Rahmen und köstlichen Gaumenfreuden mit ausgewählten Kreationen für Ihre Feier oder einem kleinen Firmenevent. In den aktuellen Menüvorschlägen können sie aus den folgenden Menüs auswählen, gerne können Sie die einzelnen Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen. Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, von den Vorspeisen und Nachspeisen jeweils ein Gericht und von den Hauptgängen zwei Gerichte zur Wahl auszusuchen. Dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren. Änderungen bezüglich Allergien einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt. Es kann zu kleinen Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind. Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

### Aperitif:

alkoholfreier Früchtepunsch	4,-
Aperol mit Blutorangensaft und Sekt	5,50
Sekt mit verschiedenen Säften	4,50
Hausaperitif	5,50
Glühwein, Punsch	4,-

*Gerne bereiten wir Ihnen zum Aperitif eine Dinete mit Zwiebeln, Äpfel und Speck oder Vegetarisch (auch „open air“ am Lagerfeuer) zum Preis von 5,- € vor.*

### Weitere extras zum Aperitif:

Empanadas mit Thunfischfüllung	4,00 €
Vegetarische Mini Pizza	2,20 €
Mini Hamburger mit Sesam, Rucola, Roastbeef, Senfgurke und Remouladensauce	4,00 €
Oliven – Rosmarin – Tartelette mit Melone und Parmaschinken	2,20 €
Wrap mit Lachs, Avokado, Rucola und Meerrettich	2,00 €

## „ENTE gut alles Gut“

Wir verarbeiten nur Bayerische Weideenten, die im grünen Freiland gehalten werden und ohne zusätzliche Endmast, von Wind und Wetter verwöhnt werden.

Tiramisu von der Entenleber mit Birnen-Rotweinpüree und Pistazien 12,-  
\*\*\*

Entenrilette mit scharfem Rettich 6,-  
\*\*\*

Brust und Keule von der Weideente klassisch  
mit Blaukraut, Hokaido - Selleriepüree und glacierten Maronen  
als Hauptgang 22,-  
\*\*\*

Joghurt – Camparimousse auf Mandarinensalat 8,50  
oder  
Käseauswahl 11,-

Das MENÜ zu: 42,- € ohne Rilette 34,- € mit Gruß aus der Küche

**Menü 1:** Menüpreis 39,- € mit Gruß aus der Küche  
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbistasche 6,50

~

Geschmorte Bayrische Gans mit Bratapfel und Blaukraut  
an Orangensauce und Kartoffelknödel 27,00 €

~

Dreierlei Fruchtsorbets 11,-

**Menü 2:** Menüpreis 48,- € mit Gruß aus der Küche  
Feldsalat mit Parmesanspänen  
und Kartoffeldressing 8,-

~

Glasnudelsuppe mit Ente und Gemüse 6,-

~

Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Schuß 5,-

~

Gebratenes Rinderfilet an Kräutersauce  
mit Kürbisgemüse und Selleriepüree 31,-

~

Spekulatiustiramisu mit Schokoladenspänen  
und Zwetschgeneis 8,-

**Menü 3:** Menüpreis 38,50 € mit Gruß aus der Küche  
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Butterklößchen 6,-

~

Duo vom Reh, rosa gebratene Keule und zart geschmortes Ragout,  
an Blaukraut mit Kartoffelpüree und Pilzragout 28,50

~

Gewürztiramisu mit Quitten - Apfelkompott 8,50

- Menü 4:** Menüpreis 32,- € mit Gruß aus der Küche  
Kräftige Tafelspitzsuppe mit typisch schwäbischer Einlage 6,-  
~  
Schweinefilet im Tramezzinimantel mit Korinthen, Safranbirne  
und gegrillte Sellerie – Polenta 24,-  
~  
Buttermilchmousse dazu mit Gin marinierte Mandarinen 8.-
- Menü 5:** Menüpreis 48,- € mit Gruß aus der Küche  
Tatar und gebeizter Lachs mit Wasabi - Sauerrahm und Kresse 15,-  
~  
Schwarzwurzelschaumsuppe mit Lauch und Speckwürfeln 6,-  
~  
Rib Eye vom Bayrischem Rind mit Rotweinjus, glaciertem Gemüse  
und Kürbis – Kartoffelpüree 28,-  
~  
Passionsfrucht - Zitronengrastörtchen mit Kokos – Rumschaum 8,50

- Menü 6:** Menüpreis 42,- € mit Gruß aus der Küche  
Lauwarmer Ziegenkäse unter der Nusskruste  
mit Feigenchutney und Feldsalat 12,50 €  
~  
Hirschrücken mit Orangenbrösel, Schokoladensauce,  
Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen 29,00 €  
~  
Orangen - Crème brulee mit Ingwer-Schokoladeneisparfait 8,50 €

- Menü 7:** Menüpreis 45,- € mit Gruß aus der Küche  
Schlutzkrapfen mit Hüttenkäse und Kartoffeln gefüllt  
Räucherforelle und Salbeimäuse 14,00 €  
~  
Kalbsrücken an Roter - Zwiebelsauce mit Gemüse auf Käsepolenta 29, €  
~  
Bread and Butter Pudding mit Whiskey Eierlikör 8, €

- Menü 8:** Menüpreis 49,- € Gruß aus der Küche  
Vitello Tonnato Moderne Art auf Rote Bete-Carpaccio 15,00  
~  
Petersilienwurzelsuppe mit Gemüsestroh,  
gerösteten Weißbrotwürfeln und Pesto 6,00 €  
~  
Rinderfilet an Balsamicosauce mit Kohlrabi und hausgemachten Gnocchi 29,00 €  
~  
Kaffee – Nougat – Mousse mit Zwetschgenkompott und Milchschaum 7.-

**Menü 9:** Menüpreis 49,- €      Gruß aus der Küche

Tatar vom Rind auf Mozzarellacreme mit herbstlichem Salat 17,50

~

Fischsuppe nach Art des Chefs mit Safran, pikanter Sauce und Röstbrot 8,50

~

Suprême von der Maispoularde mit Trüffelsauce auf Gemüsenudeln 25,-

~

Orangen - Crêpe mit Maronenmousse und Cassissorbet 9,00 €

**Menü Vegetarisch** Menüpreis 26,00 € / 29,- €      Gruß aus der Küche

Chicorée-Birnen-Salat 8,00 €

~

Wirsingblätter mit Kartoffeln und Steinpilzen gefüllt auf Käsesauce 16,00 €  
oder

Spaghetti „New Orleans Style“ mit Blumenkohl, Radicchio  
und kleinem Gemüse auf Chili – Kürbissauce € 12,50 €

~

Riesenkugel Mandarinsorbet auf Nougatespuma 8,50

**Diverse Gerichte**

Carpaccio von Seeteufel und Lachs mit hausgemachtem Pesto und Limone 16,00 €

Mousse von Tomate und körnigem Frischkäse mit Blattsalaten,  
und Salsa aus Gurken und roten Zwiebeln 14,00 €

Feldsalat mit Kirschtomaten, Burata und Pesto 14,50 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffelspänen 8,50 €

Currysuppe mit Banane, Kokosmilch, Zitronengras und Lachsklößchen 7,50 €

Seeteufel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gebraten  
an Fenchel – Paprikagemüse mit Tomatennudeln 29,00 €

Kalbsrolle am Stück rosa gebraten  
mit Rotweinsauce, Gemüse und cremige Polenta 24,00 €

Stubenküken gespickt mit Trüffel auf Röstgemüse mit Couscous 26,00 €

Diese Menüs werden speziell für Ihren Anlass eingekauft und zubereitet. Sie können einzelne Gänge austauschen, ergänzen oder weglassen. Gerne bereiten wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zu. Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, von den Vorspeisen und Nachspeisen jeweils ein Gericht und von den Hauptgängen zwei Gerichte zur Wahl auszusuchen. Dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren.

Gasthof zum Hirsch Argenstraße 29  
Montag Kochkurse, Dienstag Ruhetag  
Tel: 07528/1765

D-88099 Neukirch Goppertsweiler  
www.gasthof-zum-hirsch.com