

GASTHOF ZUM HIRSCH

Menüvorschlag Herbst / Winter 2025/26

Der Gasthof für Festtag und Alltag

Herzlich Willkommen zu einem kulinarischen Rundgang. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Menü individuell zusammenzustellen. Unsere Menüvorschläge verstehen sich als Anregung. Diese Menüs befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und sind nur auf Vorbestellung ab 8 Personen verfügbar. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten. Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu. Wir bitten Sie von den Vorspeisen / Suppen und Nachspeisen jeweils nur ein Gericht und von den Hauptgängen 2 Gerichte zur Wahl auszusuchen dies wird Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung garantieren. Ab einem Dreigang - Menü servieren wir Ihnen kostenlos dreierlei Snacks vorweg.

APERITIF

Zum Einklang Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

FINGERFOOD

Gerne bereiten wir verschiedene Häppchen nach Wahl für Sie zu.

(Bestellung ab mind. 15 Stk)

- o Pumpernickel mit Rindertartar und Wasabi Mayonnaise 4,00 Euro/Stk
- o Strudelteigecken mit Gemüse und Thunfisch 4,00 Euro/ Stk
- o Gebackene und gefüllte Oliven 2,50 Euro/ 3 Stk
- o Sashimi vom Lachs mit Avocado und Wasabi 5,00 Euro/Stk
- o Garnele süß-sauer 5,50 Euro/ Stk
- o Auberginen – Ziegenfrischkäseröllchen 2,50 Euro/ Stk
- o Rote Bete mit Frischkäse, Himbeere und Balsamico 3,50 Euro/ Stk

Unser Gänse / Entenmenü

Dreierlei Snacks

~~~~~

Asiatische Geflügelsuppe mit Weisskraut 9,-  
oder

Gänseleber mit Partinake und Zwetschge 18,-

~~~~~

Deutsche ofenfrische Bauernente 28,-

ODER

Deutsche Weidemastgans 44,-

mit Blaukraut, Maronen, Bratapfel und Kartoffel - und Semmelknödel
an Preiselbeersauce,

~~~~~

Hagebutten - Quarkmousse mit Orange, Kürbis und Schokolade 12,50

Wir verarbeiten ausschließlich deutsche Weidegänse,  
die im grünen Freiland gehalten werden und ohne zusätzliche Endmast, von Wind und  
Wetter verwöhnt werden.

Menüpreis Ente mit Dreierlei Snacks, Suppe und Dessert: € 54,- oder Leber € 59,00

Menüpreis Gans mit Dreierlei Snacks Suppe und Dessert: € 62,- oder Leber € 69,00

## Unsere Menüvorschläge:

### **Menü 1 Menüpreis 48,-**

Blattsalat mit gebackener Avocado und Mango - Chutney 12,-

~~~~~

Maispouardenbrust mit Salbeijus Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 27,-

~~~~~

Geeister Latte Macchiato mit Gewürzkirschen und Knusperecke 11,-

### **Menü 2 Menüpreis 59,-**

Feldsalat mit Kartoffel-Majoranvinaigrette  
an geräucherter Entenbrust und Orangenchutney 16,00 €

~~~~~

Zweierlei vom Reh (Ragout und Rücken) an Wacholderjus mit Safranbirne
mit Blaukraut und Haselnusspätzle 35,-

~~~~~

Tonkabohnen- Crème brûlée mit Zwergorangen und Walnusseis 12,-

### **Menü 3 Menüpreis 59,-**

Geflämter Lachs mit Avocado-Creme und Honig-Senfsauce 20,00 €

~~~~~

Zander groß gebraten auf italienischem schwarzem Venere Reis mit Broccoli
an Tamarinden - Limonenvinaigrette 35,-

~~~~~

Gegrillte Ananas mit Tandoori Masala, Zitronencreme und Schmandeis 12,00

### **Menü 4 Menüpreis 59,-**

Mit Couscous gefüllte Tomate, Curry – Minze-Joghurt 14,-

~~~~~

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Kernen und Kürbisöl 8,-

~~~~~

Confierte Entenkeule mit Portweifeige, Wirsing  
und Mohn-Schupfnudeln 29,-

~~~~~

Karamell Törtchen mit eingelegten Feigen und Rosmarineis 11,-

Menü 5 Menüpreis 39,-

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen, Trüffelhonig
und Rosmarin an Feldsalat 14,-

~~~~~

Paprika aus dem Ofen mit Ricotta, Spinat, Basilikumpesto und Erbsensauce 18,-

~~~~~

Birnen – Gewürz – Strudel auf Vanilleschaum mit Nougateis 9,-

Menü 6 Menüpreis 89,-

Feldsalat mit Kartoffel-Majoranvinaigrette
an geräucherter Entenbrust und Orangenchutney 16,-

~~~~~

Entenschaumsuppe mit kleiner Roulade und Gin 10,-

~~~~~

Kabeljau im Kräuter- Norimantel mit Kohlrabi auf Salsiccia - Beurre blanc 16,-

~~~~~

Sorbet mit Schuß

~~~~~

Rinderfilet mit Dijon Senfkruste | Trüffelkartoffel | grüne Bohnen 41,-

~~~~~

Warmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchteis und Beerenkompott 11,-

## **Diverse Gerichte**

### **KALTE VORSPEISEN**

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio vom heimischen Rind mit Burrata und Sardelle                       | 19,00 € |
| Oktopus-Salat mit Ofentomaten, gelegter Rhabarber Oliven und Parmesan        | 22,00 € |
| Vitello -Trucha                                                              |         |
| Kalbsfilet, gerauchte Forelle gebackene Kapern, Wachtelei und Bagna cauda    | 17,50 € |
| Geflämter Lachs mit Avocado-Creme und Honig-Senfsauce                        | 20,00 € |
| Warm geräucherter Saibling mit Saiblingskaviar, Sauerrahm und Kartoffelrösti | 21,00 € |
| Kalbstartar mit Parmesankruste, herbstlichem Salat und Pinienkerne           | 18,-    |
| Tatar vom Wildlachs mit süß-sauer eingelegtem Kürbis und Orangenchicoree     | 16,-    |

### **SUPPEN**

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Doppelte Rinderkraftbrühe mit Parmesanknödel und Kerbel | 8,-  |
| Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs-Tramezzino         | 9,-  |
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Trüffelklößchen  | 9,-  |
| Kastaniencremesuppe mit Cranberries und Garnele         | 11,- |
| Entenschaumsuppe mit kleiner Roulade und Gin            | 10,- |

### **WARME VORSPEISEN**

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Safran Tagliatelle mit gebratenen Artischocken und Oliven                | 14,- |
| Grillgemüse mit mariniertem Lachs ODER Burrata                           | 17,- |
| Rosmarin Risotto mit Speck und gezupftem Huhn                            | 16,- |
| Ravioli mit Frischkäsefüllung an Haselnussbutter                         | 14,- |
| Steinpilzenpanadas mit Rinderbrust an Rosmarinbutter                     | 16,- |
| Wolfsbarschfilet auf Gemüsetartar mit Tomatenfond                        | 17,- |
| Gebratene St. Jakobsmuschel auf Rote Beete Salat und Kerbel Vinaigrette  | 21,- |
| Ravioli vom Hase auf Rosenkohlblätter mit Lauchgemüse und Wacholdersauce | 18,- |

## **HAUPTGÄNGE:**

Gebratenes Kalbsfilet schwarzer Sommertrüffel | Kartoffelmousseline | Blattspinat 37,50 €

Kartoffel-Gemüsegröstl mit gebratenem Ziegenkäse und Wildkräuter-Salat 22,00 €

Rehrücken in der Walnusskruste mit Rotweinglace,  
Blaukraut und Kartoffelbällchen 42,00 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce,  
Ananaskraut und Kartoffel – Mohnstrudel 38,-

Gebratenes Hirschkotelett, Burgunderglace, Selleriepüree und Trüffelkartoffel 44,-

Risotto mit Sommertrüffel, gebackener Zucchini und Kräuterschaumsauce 24,-

ISteinbutt pochiert in Rieslingsud mit Erbsen, Hummerravioli und Krustentiersauce 42,-

## **DESSERT UND KÄSE**

Schokolade-Passionsfruchtpraline mit Mango-Passionsfruchtsorbet 14,00 €

Zitronengras-Limetten Creme Brûlée mit Schokoladeneis 14,00 €

Soufflé von der Zartbitterschokolade Vanilleeis – Sauerkirschen

Variation von der Kastanie

Apfeltaschen Karamellsauce – Zimteis

Dreierlei Sorbet mit Beeren und Minze

Panna Cotta mit marinierten Beeren und Bananeneis

Auswahl an Rohmilch und Hartkäse mit Trauben, Nüssen und Apfelspalten 14,-

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer Gasthof zum Hirsch

Argenstraße 29 - 88099 Neukirch Tel: 07528/1765 [www.gasthof-zum-hirsch.com](http://www.gasthof-zum-hirsch.com)