

*Herzlich willkommen im  
Hotel - Wirtshaus*

# *Hirschbachwinkel*

Bei unseren Speisen und Getränken achten wir stets auf Qualität und Regionalität.

Zusatzstoffe haben wir bei den einzelnen Gerichten gekennzeichnet. Bitte fragen Sie uns wegen möglichen Allergenen in den Lebensmitteln.



Unsere Karotte kennzeichnet rein vegetarische Gerichte.

Frische ist in unserem Haus das oberste Gebot. Viele Gerichte werden erst dann zubereitet, wenn sie bestellt sind. Für kleine Wartezeiten bitten wir um Nachsicht.

Angenehme und inspirierte Momente in unserem Wirtshaus wünscht Ihnen das gesamte Hirschbachwinkelteam!

Ihnen hat es bei uns gefallen?  
Dann freuen wir uns, wenn Sie uns weiterempfehlen!

\*\*\* Danke \*\*\*

## ***Biere vom Fass***

<b>Büble</b> hell	0,5l	<b>3,50 €</b>
Bayrisch hell - „Unser Bier“	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Büble</b> dunkel	0,5l	<b>3,50 €</b>
Urbayrisch Dunkel	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Büble</b> Hefeweizen	0,5l	<b>3,50 €</b>
Edelweissbier, naturtrüb	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Radler</b>	0,5l	<b>3,50 €</b>
Helles mit Zitronenlimo	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Colaweizen</b> <sup>(1,2)</sup>	0,5l	<b>3,50 €</b>
Weizen mit Pepsi Cola	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Russenhalbe</b>	0,5l	<b>3,50 €</b>
Weizen mit Zitronenlimo	0,3l	<b>2,80 €</b>
<b>Gaißenmaß</b> <sup>(1,2)</sup>	1,0l	<b>9,00 €</b>
Dunkles, Cola, Kirschlikör	0,5l	<b>5,00 €</b>

## ***Flaschenbiere***

<b>Pils</b> Teutsch Pilsener	0,33l	<b>3,00 €</b>
<b>Hefeweizen</b> dunkel (AKW)	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>Claustaler</b> alkoholfrei	0,33l	<b>3,00 €</b>

## ***Softdrinks***

<b>Tafelwasser</b>	0,2l	<b>2,00 €</b>
	0,4l	<b>3,00 €</b>
<b>Mineralwasser Still</b>	0,2l	<b>2,00 €</b>
	0,4l	<b>3,00€</b>
<b>Zitronenlimo</b>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
	0,4 l	<b>2,70 €</b>
<b>Cola Mix</b> (1,2)	0,2l	<b>2,20 €</b>
	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Pepsi Cola</b> (1,2)	0,2l	<b>2,20 €</b>
	0,4 l	<b>3,30 €</b>
<b>Mirinda Orange</b>	0,2l	<b>2,20 €</b>
	0,4l	<b>3,30 €</b>
<b>Pepsi Cola light</b> (1,2,3)	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Almdudler</b>	0,35 l	<b>3,00 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> (4)	0,2 l	<b>3,00 €</b>

## ***Soft, Nektar, Schorle***

<b>Apfelsaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Traubensaft</b> rot	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Saftschorle</b> aus obigen Säften	0,2l	<b>2,20 €</b>
	0,4l	<b>3,30 €</b>
<b>Holunderschorle</b>	0,2l	<b>2,20 €</b>
	0,4l	<b>3,30 €</b>

## Wein

<b>Blauer Zweigelt (rot)</b>	0,2l	<b>4,80 €</b>
Hauswein, trocken, Landwein, 12 %Vol.	1l	<b>19,90 €</b>
<b>Riesling (weiß)</b>	0,2l	<b>4,80 €</b>
Hauswein, trocken, QbA Württemberg, 12%Vol.	0,75 l	<b>17,20 €</b>
<b>Grüner Veltliner (weiß)</b>	0,2l	<b>4,20 €</b>
trocken, Landwein, 12%Vol.	1l	<b>18,80 €</b>
<b>Chardonnay (weiß)</b>	0,2l	<b>5,70 €</b>
trocken, QmP Kabinett, Baden, 11%Vol.	0,75 l	<b>20,30 €</b>
<b>Dornfelder (rot)</b>	0,2l	<b>5,10 €</b>
feinherb, QbA Rheinhessen, 13%Vol.	0,75 l	<b>18,90 €</b>
<b>Blaifränkisch (rot)</b>	0,2l	<b>6,20 €</b>
trocken, Qualitätswein Burgenland, 14%Vol.	0,75 l	<b>21,90 €</b>
<b>Spätburgunder Weißherbst (rosé)</b>	0,2l	<b>4,80 €</b>
halbtrocken, QbA Baden, 11,5%Vol.	1l	<b>19,90 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>
rot, weiß, rosé, sauer, süß	0,5l	<b>4,80 €</b>
<b>Aperol Spritz (1)</b>		<b>5,50 €</b>
Weißwein, Aperol, Wasser		
<b>Kaiserschorle</b>		<b>5,50 €</b>
Weißwein, Holundersirup, Wasser		
<b>Weißburgunder Sekt</b>	0,2l	<b>5,80€</b>

Alle Weine enthalten Sulfit!

(1) = Farbstoff (2) = Koffeinhaltig (3) = Zuckeraustauschstoffe (4) = Chininhaltig

## ***Suppen***

**Leberspätzlesuppe** 4,50 €


**Flädlesuppe** 4,30 €


**Hindelanger Käsesuppe**   
Rahmsuppe mit verschiedenen Käsesorten und Croutons. 5,00 €

## **Kindergerichte**

**„Räuberteller“**  
Ein extra Teller, um bei den Erwachsenen erfolgreich auf Beutefang gehen zu können. 0,00€

**„Knöpfle“**  
Spätzle mit Bratensoße. 2,50€

**„Pommes“**   
Kleine Portion Pommes Frites. 2,50€

**„Käseknöpfle“**   
Kleine Portion Käsespätzle.  
(auf Wunsch mit Schmelzzwiebeln) 3,50€

**„Nudla“**   
Kleine Portion Penne Rigate mit Tomatensoße. 3,50€

**„Ki-Schni-Po“**  
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites. 5,90€

## ***Brotzeit***

### **Allgäuer Wurstsalat**

Fein geschnittene Lyoner Wurst<sub>(k,a,p)</sub> mit Zwiebeln, Mitterhauser Bio-Sennalpkäse und Gewürzgurke in Essig-Öl Marinade.

Dazu Butter und Brot.

**9,80 €**

### **Schinkenbrot**

Belegtes Brot mit luftgetrocknetem Alpschinken<sub>(n, a)</sub>.

**7,90 €**

### **Käsebrot**

Belegtes Brot mit Mitterhauser Bio-Sennalpkäse.

**7,90 €**

## ***Salate***

### **Hähnchensalat**

Saisonal gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, French Dressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette.

**11,70 €**

### **Lachssalat**

Saisonal gemischter Salat mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, French Dressing, Croutons und Baguette.

**12,90 €**

### **Beilagensalat**

Kleiner gemischter Salat vom Buffet.

**4,50 €**

## **Hauptgerichte**

### **Filetpfännchen „Hirschbachwinkel“**

Gebratene Schweinemedallions auf Champignon- Rahmsoße,  
mit Allgäuer Käsespätzle, im Schmiedepfännchen serviert.

Dazu Salat vom Buffet.

**16,80 €**

### **„Allgäu-Gyros“**

Marinierte und gegrillte Rinder-Hüftsteakstreifen mit Zwiebelringen,  
Pommes Frites und Zaziki, im Schmiedepfännchen serviert.

Dazu Salat vom Buffet.

**18,70 €**

### **Hirschgulasch**

Edelgulasch vom Allgäuer / Tiroler Hirsch in Rotweinssoße  
mit Spätzle, Wildpreiselbeeren und Salat vom Buffet.

**16,80 €**

### **„Cordon Bleu“**

Paniertes und gebackenes Schweineschnitzel mit Mitterhauser  
Bio-Sennalpkäse und luftgetrocknetem Alpschinken<sub>(k,a)</sub> gefüllt, dazu

Pommes Frites und Salat vom Buffet.

**13,90 €**

### **Allgäuer Käsespätzle**

Eierspätzle in unserer geheimen Käsemischung

mit in Butter geschwenkten Zwiebeln. Dazu Salat vom Buffet.

**10,80 €**

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Paniertes und gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites und Salat vom Buffet.

**12,90 €**

### **Leberpfännchen**

Gebratene Rinderleber mit gegrillten Apfelscheiben,

Bratkartoffeln und Salat vom Buffet.

**16,20 €**

## **Gemüsepfännchen**



Mit Mitterhauser Bio-Sennalpkäse gratiniertes, gemischtes Rahmgemüse. Dazu Salat vom Buffet.

**11,40 €**

## **Krautkrapfen**

3 Knusprig gebratene Krautkrapfen (Strudel mit Sauerkrautfüllung) <sup>(n.a)</sup> mit Bratensoße und Salat vom Buffet.

**12,90 €**

## **Zwiebelrostbraten**

Medium gegrilltes Rinder-Hüftsteak (200g) mit glasig gebratenen Zwiebeln, Allgäuer Käsespätzle und Salat vom Buffet.

**21,60 €**

## **Hüftsteak**

Medium gegrilltes Rinder-Hüftsteak (200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat vom Buffet.

**19,80 €**

## **„Paprikahuhn“**

Gegrillte Hähnchenbruststreifen in Paprika-Rahmsoße mit Spätzle und Salat vom Buffet.

**13,40 €**

## **Penne in Tomatensoße**



mit geriebenem Bergkäse und Salat vom Buffet. (auf Wunsch scharf)

**11,90€**

***Alle Gerichte können wir auch als kleine Portion servieren.  
Preisreduzierung 1,50 Euro.***

***Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,- Euro.***

***Jede zusätzliche Beilage berechnen wir mit 4,00 Euro.***

(k) = konserviert (a) = mit Antioxidationsmittel (p) = mit Phosphat



## ***Nachspeisen***

### **Tiramisu „Allgäu Edition“**

Klassische Tiramisucreme mit in Marillenlikör getränktem Löffelbiskuit und Marillenkompott. Im Bügelglas serviert.

**4,90 €**

### **Heißer Kuss**

Espresso mit Vanilleeis und Sahne.

**3,50 €**

### **Gemischtes Eis**

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne.

**4,60 €**

### **Eierlikörbecher**

Schokoeiscreme mit Eierlikör und Sahne.

**4,90 €**

### **Schokotraum**

Vanilleeiscreme mit Schokoladensoße und Sahne.

**4,50€**

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahne.

**5,60 €**

### **Bayrisch Creme**

mit Erdbeerssoße und Sahne.

**4,90€**

### **Walnussbecher**

Walnusseis mit glacierten Walnüssen und Sahne.

**5,60€**

## Schnaps

<b>Enzian</b> 40%Vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Marille</b> 34%Vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Obstler</b> 38%Vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Blutwurz</b> 51%Vol.	<b>2,50 €</b>
<b>Hexenkäuter</b> 48%Vol.	<b>3,00 €</b>
<b>Willi mit Birne</b> 34%Vol.	<b>3,00 €</b>
<b>Pflaumenbrand</b> 40%Vol.	<b>3,00 €</b>
<b>Alte Willimas Christ Birne</b> 41%Vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Haselnussgeist</b> 38%Vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Marille</b> 41%Vol.	<b>3,50 €</b>
<b>Heuschnaps</b> 40%Vol.	<b>3,80 €</b>
<b>Wildkirschlikör</b> 20%Vol.	<b>2,80 €</b>
<b>Rosenmarillenlikör</b> 20%Vol.	<b>2,80 €</b>
<b>Jägermeister</b> 35%Vol.	<b>2,80 €</b>
<b>Baileys</b> 17%Vol.	<b>2,50 €</b>

## Kaffee & Tee

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso doppelt</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kaffee Creme</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Verschiedene Teesorten im Haferl</b>	<b>2,50 €</b>

Alle Kaffees auch koffeinfrei!

## Longdrinks

<b>Wodka Lemon (4)</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Whisky Cola (1,2)</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Havana Cola</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,00 €</b>

(1) = Farbstoff (2) = koffeinhaltig (4) = chininhaltig