

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind <i>mit Parmesan^(g,1,2) und Baguette^(a-1)</i>	15,20 €
Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs <i>mit Balsamico-Limetten-Beize und Baguette^(a-1)</i>	14,20 €
feines Würzfleisch <i>mit Käse^(1,2, a-1) überbacken, dazu Toastecken^(a-1)</i>	10,80 €
kleiner Salatteller <i>bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g, j)</i>	8,90 €

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz <i>mit bunter Einlage^(a-1,c,g) und Kräutern</i>	7,90 €
Tagessuppe^(g,i)	8,50 €

Salate

Salat „Hähnchenbrust“

verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette^(a-1) 21,50 €

Salat „Rumpsteak“

verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika^(g, j),
Rumpsteak (250g) und Baguette^(a-1) 26,80 €

Salat „Backhändl“

verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate^(g, j),
gebackenes Hähnchen in Knusperpanade
Tomaten – Chili - Dip 20,90 €

Salat „Hirsch“

verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate^(g, j), zwei Spiegeleier
und Bratkartoffeln^(1,2,3) 18,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing^(g,j)
oder mit Kräutervinaigrette^(j).**

Leckeres aus Topf und Pfanne

Eisbeinsülze nach Art des Hauses^(c,2,6)

mit hausgemachter Remouladensauce^(g,j,2,6)
und Bratkartoffeln ^(1,2,3)

17,80 €

Thüringer Rostbrätel

zwei marinierte Schweinekammsteaks^(j,1,2,3),
mit gebräunten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ^(1,2,3)

16,80 €

Grillteller „Hirsch“

mit Roastbeef, Schweinelende und Hähnchenbrust
dazu Pommes frites^(l), Kräuterbutter^(g)
und Salatbeilage^(g,j)

24,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

rosa gebratene Kalbsleber an Kartoffelschnee
mit gedünsteten Zwiebeln und glasierten Apfelstückchen,
leichte Jus

24,90 €

zart rosa gegrillter Lammrücken

*mariniert mit Knoblauch & provenzalischen Kräutern
auf mediterranem Gemüse
Wedges Kartoffeln*

27,90 €

Wiener Schnitzel ^(a-1,c)

*Schnitzel aus der Kalbsoberschale
mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,i)*

27,90 €

Schweinemedallions

*vier Medallions vom Schwein
auf sautiertem saisonalen Marktgemüse,
serviert mit Jus^(a-1,i,j) und Kroketten^(a,g)*

27,90 €

Rumpsteak „Madagaskar“

*saftig gebratenes Rumpsteak auf feinen Speckbohnen^(g)
mit Pfeffersauce^(a-1,g,i) und Bratkartoffeln^(1,2,3)*

29,80 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

*saftig gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter^(g) und Pommes frites
und Salatbeilage^(g,i)*

29,80 €

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen die meisten
Gerichte als halbe Portion.**

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

Rehgulasch mit Waldpilzen^(g,i,a-1)
mit Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1), Salatteller 18,90 €

hausgemachte Rinderroulade^(a-1,i,j)
(gefüllt mit Speck^(1,2,3), Gewürzgurken^(2,3) und Zwiebeln)
mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1) 18,90 €

Thüringer Sauerbraten^(a-1,g,i,j,l)
mit Rotkohl^(g) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 21,50 €

Wildschweinbraten^(a-1,g,i,j,l)
dazu Rosenkohl^(g) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 22,00 €

gemischter Hirsch- und Wildschweinbraten^(a-1,i,j,l)
mit Preiselbeersahne^(g,3) und Rotkohl^(2,3),
dazu Thüringer Klöße^(a-1, g, l,1) 22,00 €

Fisch & Meer

Matjes „Hausfrauenart“^(g,2,3)

Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln

19,80 €

Schellfisch

pochiertes Mittelfilet vom Schellfisch
auf feiner Senfsauce ^(i,g), Petersilienkartoffeln
bunter Beilagensalat^(g,i)

25,90 €

Schwarze Tagliatelle

Sepia - Tagliatelle mit pikantem Tomatengemüse und
sechs gegrillten Riesengarnelen, bunte Salatschale

26,90 €

Tranchen vom frischen Lachs

Lachstranchen in Spinatrahm^(g)
auf frischen Bandnudeln^(a,c,g,n,j)

26,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Veganes Linsen – Blumenkohl - Curry

bunte Linsen, Blumenkohl, Tomate, Kichererbsen
und etwas Blattspinat
Basmati Reis

17,90 €

Spätzlepfanne^(g, j,a,f)

mit buntem Gemüse und Pilzen,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat^(g,i)

19,90 €

Couscous-Bratlinge

zwei Couscous-Gemüse-Bratlinge^(a,c)
auf pikantem Tomatengemüse, Petersilienkartoffeln

20,90 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Desserts und Eisvariationen

Erdbeer – Vanille - Traum^(c,g)

im Glas serviert und an Früchten

9,50 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis ^(g,h)

garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne

8,90 €

gemischtes Eis

drei Kugeln Eis ^(g,h)

garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne

7,90 €

Erdbeerbecher

gezuckerte Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis

garniert mit Sahne und Eiswaffel

9,90 €

Aprikosensorbet^(6,a) **mit Rosmarin**

im Glas mit Prosecco aufgegossen

9,50 €

Dessertteller „Hirsch“

Raffinelli^(c,g) *mit Himbeerkern und Kokosmousse*

mazerierte Himbeeren

10,50 €

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoffe
(3) Antioxidationsmittel

(4) Geschmacksverstärker
(5) Schwefeldioxid, Sulfate
(6) mit Süßungsmitteln

(7) mit Phosphat
(8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen -1, Roggen - 2, Gerste - 3, Hafer - 4, Dinkel - 5, Kamut - 6, Hybridstämme davon)

(h) Schalenfrüchte (Mandel -1, Haselnuss -2, Walnuss -3, Cashew - 4, Pecannuss - 5, Paranuss - 6, Pistazie - 7, Macadamianuss -8, Queenslandnuss -9)

(b) Krebstiere
(d) Fische
(g) Milch
(j) Senf
(m) Lupinen

(c) Eier
(e) Erdnüsse
(i) Sellerie
(k) Sesamsamen
(n) Weichtiere

(f) Sojabohnen
(l) Schwefeldioxid, Sulfate

Unsere Speisen können Spuren von Krebstieren, Fisch, Weichtieren, Nüssen, Schalenfrüchten, Senf, Gluten, Sellerie enthalten