

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 €

Kalbsgeschnetztes

mit Pfifferlingen, in Kräuterrahm
an bunten Bandnudeln angerichtet
Beilagensalat^(g,j)

26,90 €

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,j)

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,j)

29,80 €

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

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

Rehulasch 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 €

gegrillte Forellenfilets

*an gebutterten gelben & roten Karotten
Dillbutter und Petersilienkartoffeln*

24,90 €

gebackenes Doradenfilet in Weinteig

*mit Kartoffeln & hausgemachter Remouladesauce^(g,j,2,6)
bunte Salatgarnitur*

24,90 €

sautiertes Zanderfilet

*auf Spitzkohlstreifen mit Creme fraiche
Petersilienkartoffeln*

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,j)*

19,90 €

Couscous-Bratlinge

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

20,90 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Desserts und Eisvariationen

Crème Brûlée – der Klassiker^(c,g)

im Glas serviert und mit Früchten dekoriert

8,50 €

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 €

Früchtebecher

frisches Obst der Saison mit 3 Kugeln Eis

garniert mit Sahne und Eiswaffel

9,90 €

Nussbecher

Haselnusseis, Schokoladeneis und Vanilleeis

mit Nüssen, Schokoladensauce und Sahne

9,90 €

Dessertteller „Hirsch“

Tiramisu im Glas^(c,g) *mit Pistazieneis und*

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