



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind

mit Parmesan^(g,1,2) und Baguette^(a-1)

15,20 €

Vitello Tonnato^(i,g)

*gesottener Kalbsrücken, Thunfischsoße und Kapern^(4,5),
dazu reichen wir Baguette^(a-1)*

15,90 €

feines Würzfleisch

mit Käse^(1,2, a-1) überbacken, dazu Toastecken^(a-1)

10,80 €

kleiner Salatteller

bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g, j)

8,90 €

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz

mit bunter Einlage^(a-1, c,g) und Kräutern

7,90 €

Tagessuppe^(g,i)

8,90 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Salate

Salat „Hähnchenbrust“

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

21,90 €

Salat „zarte – rose, gebratene Entenbrust“

verschiedene knackige Blattsalate in Vinaigrette⁽ⁱ⁾
und angemachte Salate, nappiert mit Sauerrahmdressing^(g,i)
Entenbrust (250g-Rohgewicht) und Baguette^(a-1)

25,90 €

Salat „Rumpsteak“

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

26,80 €

Salat „Hirsch“

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

19,50 €

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



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

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)

17,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“^(a-1,c)

mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j)

19,90 €

Grillteller „Hirsch“

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

25,90 €

zart rosa gegrillter Lammrücken

mariniert mit Knoblauch & provenzalischen Kräutern
auf mediterranem Gemüse
Wedges Kartoffeln

27,90 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Schweinemedallions

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

27,90 €

Kalbsrückensteak

*auf Spinat-Bandnudeln in Gorgonzolacreme,
Salatbeilage^(g, j)*

28,90 €

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.**



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

- 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) 19,90 €
- Rehgulasch mit Waldpilzen**^(g,i,a-1)
mit Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1), Salatteller 20,90 €
- 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 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

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 €

sautiertes Zanderfilet

*auf Spitzkohlstreifen mit Cremé fraiche
Petersilienkartoffeln*

27,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

knusprig gebackene Bällchen ^(a-1, c, i) – Vegan -

*aus Kichererbsen und Bulgur,
an marinierten Blattsalaten mit Vinaigrette
und Chilli-Knoblauch Dip*

17,80 €

Gemüselasagne provencialisches Art^(g,a,1)

*mit mediterranem Gemüse & Bechamelcreme,
auf Tomatensauce,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat^(g,i)*

19,90 €



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel

Desserts und Eisvariationen

Doppelter Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

in der Tasse serviert

6,50 €

Vanille Creme^(c,g)

*mit Schmand & Himbeeren und einem Topping
von karamellisierter weißer Schokolade & Haselnüssen
im Gläschen serviert*

7,90 €

Eisschokolade oder Eiskaffee

*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*

8,90 €

Erdbeerbecher

*Frische Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis^(g,h)
mit Sahne*

10,90 €

Sanderette^(g,c) vom Joghurtmousse

auf Schokoladenboden und mit Erdbeeren

10,90 €

(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, Macadamanuss -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