

Hirschen DORFMÜHLE

Auszug aus unserer Speisekarte

Kleine Gerichte

Bauernbratwürste: Schwein und Wildschwein <i>mit Kartoffelsalat und grünem Salat</i>	11,50 €
Leber sauer oder geröstet (Rind) <i>mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	11,50 €
Biederbacher Flammkuchen <i>mit Salatteller</i>	9,50 €
Jägertoast mit Schweinesteak <i>Champignons und Salaten umlegt</i>	10,50 €
Hawaii-Toast <i>mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 28</i>	8,00 €
Schwarzwälder-Toast <i>mit zwei kleinen Lendchen, Pfifferlingen, Speck und Käse überbacken</i>	11,80 €
Strammer Max <i>mit Schinken und Käse überbacken 28 dazu zwei Spiegeleier</i>	8,00 €

Vom Schwein

Schweineschnitzel paniert <i>mit Pommes-frites und Salatteller</i>	12,50 €
Rahmschnitzel vom Schweinefilet <i>mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	16,00 €
Schweinesteak „Schweizer Art“ <i>mit Schinken und Käse überbacken dazu Kroketten und Salatteller 28</i>	15,50 €
Schweinelendchen <i>in einer Champignonsauce dazu Kartoffelkroketten und Salatteller</i>	16,50 €

Vom Kalb und Rind

<i>Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salatteller</i>	€ 17,00 €
<i>Cordon-Bleu (Kalb oder Pute)₂₈ mit Gemüse und Pommes-frites</i>	€ 17,80 €
<i>Rahmgeschnetztes vom Kalb dazu Butterspätzle und Salatteller</i>	€ 18,50 €
<i>Medaillons vom Kalb in einer Morchelrahmsauce mit feinem Gemüse und Kroketten</i>	€ 19,80 €
<i>Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 17,80 €
<i>Rindermedaillons in einer feinen Pfefferrahmsauce dazu Butterreis und bunter Salatteller</i>	€ 19,80 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln mit Pommes-frites und Salatteller</i>	€ 21,50 €

Unser Rumpsteak, Rinderfilet, Kalbsmedaillon und Schweinefilet beziehen wir ausschließlich regional von heimischen Erzeugern



Für 2 Personen zu empfehlen

Ganzes Schweinefilet in Morchelrahmsauce mit verschiedenem Gemüse umlegt. Dazu Butterspätzle, Kartoffelkroketten, vorweg einen Blattsalat 40,00 €

Entrecote Double Doppeltes Rinderrückensteak mit Sauce Bernaise und verschiedenem Gemüse vom Markt dazu Waffelkartoffeln, Pommes-frites und Blattsalate 48,00 €

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Medaillons vom Reh mit Pfifferlingen. Dazu gefüllter Pfirsich, Bohnen und Butterspätzle 24,50 €

Wildragout (vom Reh) mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blattsalat 18,50 €

Unser Reh beziehen wir ausschließlich regional von heimischen Jägern

Frische Schwarzwaldforellen aus unserem Becken

- von der Forellenzucht Drafeh in Seelbach-Wittelsbach -

Wir servieren sie als

Forelle blau oder Müllerinart mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und Salatteller 15,50 €

Forelle in Mandelbutter mit Butterreis und Salatteller 16,50 €

Hirschen
DORFMÜHLE



Hausmacherspezialitäten

<i>Portion Schwarzwälder Schinkenspeck mit Brot</i>	8,50 €
<i>Bibiliskäse mit Brot</i>	6,50 €
<i>Bibiliskäse mit Bratkartoffeln</i>	8,50 €
<i>Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten dazu Butter und Brot</i>	10,50 €
<i>Vesperbrot (Wurst Käse Schinken 248</i>	9,50 €
<i>Schinkenbrot mit rohem Schinken</i>	9,50 €
<i>Schinkenbrot mit gekochtem Schinken 248</i>	8,50 €
<i>Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat mit Brot 2348</i>	7,50 €

Dorf Müllers Wanderteller

- kalt -

- warm -

<i>Lammschinken und Salami</i> <i>aus eigener Haltung 385</i> <i>Münsterkäse (Dorerhof)</i> <i>Ziegenfrischkäse (Monte Ziege)</i> <i>Geräucherte Wildschweinbratwurst</i>	10,50 €
---	---------

<i>Gebratenes Spanferkelkotelette</i> <i>mit Kartoffelgröstel und Salatteller</i>	12,50 €
--	---------

Ebbis warm 's mit Brot

<i>Rinderhufsteak Kräuterbutter oder Zwiebeln</i>	14,50 €
<i>Geschnetzelte Leber (Rind) sauer oder geröstet</i>	9,00 €
<i>Schweineschnitzel</i>	9,00 €
<i>Bauernbratwürste aus Schwein und Wildschwein mit Zwiebeln</i>	9,00 €



Weinkarte

Ebbis Guets... und ebbis bessers...

Müller- Thurgau

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen

Qualitätswein (auch trocken)

0,25l 3,20 €

Weingut Köbelin Eichstetten Gutswein trocken

0,25l 3,60 €

Silvaner

Bötzingen Silvaner Qualitätswein

0,25l 3,60 €

Weingut Pix 2018 Löss Grüner Silvaner

Demeter zertifiziert, fruchtiger Wein, erdige Noten

0,25l 4,20 €

0,75l 12,00 €

Gutedel

Ebringer Qualitätswein (auch trocken)

0,25l 3,40 €

Weingut Lämmlein-Schindler trocken, alte Reben

Gutsabfüllung / VDP Ortswein. Note von Zitrus und grüner Apfel.

Die alten Rebenanlagen verleihen diesem Markgräfler Best-in-Class

Gutedel eine sagenhafte Mineralität

0,25l 7,50 €

0,75l 21,50 €

Weißburgunder

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen Qualitätswein trocken

0,25l 4,00 €

Weingut Frey Denzlingen

mineralisch, fruchtig, schöne Frische wenig Säure

0,25l 6,00 €

0,75l 17,50 €

Grauburgunder

Oberkircher Qualitätswein trocken

0,25l 5,80 €

0,75l 16,80 €

Weingut Frey Denzlingen trocken

0,25l 6,00 €

0,75l 17,50 €

Riesling

Steinbacher Yburgberg Qualitätswein trocken

0,25l 4,10 €

Sauvignon Blance

Weingut Moosmann Gutsabfüllung trocken
aromatisch, rassige Säure, langer Abgang

0,25l 6,00 €
0,75l 17,50 €

Chardonnay

Weingut Fischer-Heger 2017er, im großen Holzfass gereift
Lage Nimburg-Bottinger Steingrube

0,25l 7,90 €
0,75l 21,50 €

Rotweine

Rosé

Weingut Frey Spätburgunder Rosé Gutsabfüllung. Feinherbes Frucht-
aroma mit etwas Erdbeere. Weiches Zusammenspiel von Fruchtsäure
und Komplexität aus, die die Kraft des Spätburgunders erkennen lässt.

0,25l 5,80 €
0,75l 16,80 €

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein
0,25l

4,00 €

Spätburgunder Rotwein

Königschaffhausen-Kiechlinsbergen (auch trocken) Qualitätswein 0,25l 4,20 €

Waldulmer (auch trocken) Qualitätswein 0,25l 4,80 €

Sasbacher Qualitätswein trocken 0,25l 4,40 €

Oberkircher Vinum Nobile trocken. Alte Rebsorte auch Pinot Noir
genannt, rassig Eleganz. Rubinrot in der Farbe, samtig, würzig im
Geschmack, schwarze Johannisbeere, mit Pfeffer.

0,25l 5,80 €
0,75l 16,80 €

Weingut Frey Alte Rebe vom Glottertäler Eichberg. Leuchtender,
rubinroter Spätburgunder. Reife Frucht von schwarzer Johannisbeere,
getrockneter Tabak. Sehr gut eingebundene Holznuancen.

0,25l 7,50 €
0,75l 21,50 €

Spirituosen

<i>Obstwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Williams-Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Zibärtele</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Mirabellenwässerle</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Calvados Grande Fine</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Asbach-Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bacardi Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50€</i>



Warme Getränke

<i>Kaffee</i>	2,00€
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,80€
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Milchkaffee</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,40 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,40€
<i>Schwarz-,Früchte-oder Kräutertee</i>	1,80 €
<i>Glühwein</i>	4,20 €
<i>Tee mit Rum</i>	3,80 €

Hirschen DORFMÜHLE



Der Gesetzgeber schreibt vor, unsere Gäste über folgendes zu informieren: Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir einen Geschmacksverstärker. In unseren von einem Fachhändler gelieferten Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

<i>Coca Cola</i>	<i>Farbstoff 1, Coffein 15</i>
<i>Fanta</i>	<i>Farbstoff, Konservierungsstoff 2, Süßungsmittel, Antioxidationsmittel</i>
<i>Spezi</i>	<i>Farbstoff, Konservierungsstoff, Süßungsmittel 9, Antioxidationsmittel, Coffein</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>Chinin 17</i>
<i>Campari</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Pernod</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Baileys</i>	<i>Farbstoff</i>
<i>Aperol</i>	<i>Farbstoff</i>

Die von uns abgegebenen Speisen enthalten nach Auskunft der Lieferanten folgende Zusatzstoffe:

<i>Wurst für Wurstbrot, Wurstsalat etc.</i>	<i>Phosphat 8, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4, Farbstoff</i>
<i>Schinken (Hinterschinken)</i>	<i>Phosphat 8, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff</i>
<i>Merrettich</i>	<i>geschwefelt 5</i>

