

### Suppen/ Vorspeisen/ Salate/ kleine Gerichte

<b>Camembert gebacken</b> an Toast und Preiselbeeren	€ 7,80
<b>Scheiben vom Räucherlachs</b> an Meerrettichsahne und Kartoffelpuffer	€ 10,80
<b>Geräucherte Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich und Toast	€ 8,50
<b>Mittlere Salatplatte</b> mit Frischkäse gefüllten Kirschpapaschoten	€ 9,50
<b>Mittlere Salatplatte</b> mit warmen geräucherten Entenbruststreifen	€ 10,-
<b>Große bunte Salatplatte</b> mit knusprig gebackenen Zanderfilets oder gebratener Putenbruststreifen	€ 14,-
<b>Große bunte Salatplatte</b> mit gebratenem <b>Rumpsteak</b> oder <b>Kalbsrückensteak</b>	€ 19,-
<b>Schwäbische Maultaschen</b> mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	€ 9,80

Tomatencremesuppe € 4,20    Markklößchensuppe € 4,20

#### MENÜ

Champignoncremesuppe  
**Schweinerückensteak „ Tessiner Art“** mit Tomatenragout, pikant gratiniert dazu Pommes Frites und Salatteller  
Mousse au Chocolat € 23,-

#### Unsere Pfännle

<b><u>St.Petermer Bauernpfännle:</u></b> Schwarzwälder Schäufole auf Bratkartoffeln mit Speckstreifen (17, Spiegelei, Röstzwiebeln und Käse	€ 14,50
<b><u>Jägerpfännle:</u></b> Zarter Rahmbraten auf Butterspätzle mit Champignonrahmsoße	€ 10,50
<b><u>Indisches Curry- Reispfännle:</u></b> Putenbruststeak auf Gemüserais mit Currysoße und Früchten garniert	€ 14,20
<b><u>Feinschmecker Pfännle:</u></b> 2 Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit pikantem Tomatenragout und feiner Käsesoße überbacken	€ 14,90
<b><u>Schwabepfännle:</u></b> Kross gebratenes Kräuterschnitzel auf hausgemachte Spätzle mit Champignonrahmsoße und mit Sce. Hollandaise	€ 14,-

#### Vegetarisch

<b><u>Vegetarische Gemüsepfännle</u></b> verschiedenes Gemüse auf Berner Rösti, pikant mit einer Käsesoße überbacken dazu bunter Salatteller	€ 16,-
<b><u>Nudelteller „ Alfredo“</u></b> Feine Nudeln (Penne) mit Kräuter-Sahnesoße, gemischten Gemüserais mit Tomatenragout und Käse überbacken	€ 9,80

<b><u>Cordon Bleu vom Schweinerücken</u></b> mit Pommes Frites und Salatteller	€ 15,20
<b><u>Paniertes Schweineschnitzel</u></b> „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	€ 12,80
<b><u>Paniertes Schnitzel " Jäger Art"</u></b> mit Champignonrahmsoße, Pommes Frites und Salatteller	€ 14,50
<b><u>Kalbsrahmschnitzel</u></b> hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	€ 18,50
<b><u>Pfeffersteak (Rumpsteak)</u></b> mit grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller	€ 21,-
<b><u>Wiener Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak</u></b> mit Bratkartoffeln und Salatteller	€ 19,50
<b><u>In der Soße geschmorte Schweinebäckle</u></b> mit Bratkartoffeln und Bohnen	€ 14,80
<b><u>Cordon Bleu vom Kalbsrücken</u></b> mit Pommes Frites und buntem Gemüse	€ 22,50

#### Hochzeitsteller:

In der Brühe gegarte Ochsenbrust und badischem Schäufole mit Meerrettichsoße, Ananassauerkraut, Preiselbeeren und Schneekartoffeln € 15,- |

#### Fischgerichte

<b><u>Gebratenes Zanderfilet</u></b> im Hummersößle, Gemüserais und Salatteller	€ 19,80
<b><u>Zartes Buntbarschfilet</u></b> in der Weißbrotkruste knusprig gebacken mit Petersilienkartoffeln, Remouladensoße und Salatteller	€ 15,-
<b><u>Schwarzwaldforelle „ Müllerin oder Mandelbutter "</u></b> mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	€ 18,-

#### Wildgerichte

<b><u>Rehmedallions an Pfifferlingen</u></b> mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und Salatteller	€ 23,-
<b><u>Saftiges Hirschragout</u></b> mit Champignons, Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Salatteller	€ 17,50
<b><u>Zartes Rehschnitzel (in der Kräuterpanade)an Preiselbeersoße, Kartoffel-Kroketten</u></b> <u>dazu saftiges Apfelrotkohl</u>	€ 23,-

**Liebe Gäste: Wir bitten Sie Ihre Bestellungen spätestens am Mittags: bis 13:45 und Abends bis 20:45 abzugeben. Danach reichen wir eine kleine Karte.  
Für Umbestellungen berechnen wir € 1,-  
Vielen Dank für Ihr Verständnis**



**Hausgemachte Kuchen**



**Hausgemachte Spätzle**



**Hausgemachte Soßen**



**Frische Hollandaise**



**Donnerstag Ruhetag**

Liebe Gäste

Wir produzieren noch in alter Art und Weise

- Hausgemachte Kuchen
- Frische hausgemachte Soßen
- Hausgemachte Suppen
- Hausgemachte Kraftbrühe
- Frische Hollandaise
- usw.

Einige Bilder aus unserer Küche während der Herstellung

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Liebe Allergiker wir haben für Sie eine Allergene Liste der Zutaten erstellt. Die Liste ist für alle Gäste einsehbar.  
**Alle Gerichte sind aus eigener Herstellung**  
 Es können Spuren von folgenden Allergenen vorhanden sein.  
 Schalenfrüchte/Nüsse/Sellerie/Erdnüsse /Soja  
 Gluten/Eier/Fisch/Milch/Senf/Sesamsamen/Lupinen/Krebstiere/Weichtiere /Schwefeldioxid/Sulfite  
 (gesetzl. Allergien Kennzeichnung vom 13.12.2014)

# Gasthof Hirschen

*St. Peter im Schwarzwald*



**Lieber Gast: Falls Sie an einer Allergie leiden, melden Sie sich bitte bei unserem Personal, damit wir Ihnen eine optimale Zubereitung anbieten können.**