

Herzlich willkommen

im

Flair Hotel Gasthof Hirsch

mitten im schönen Großen Lautertal auf der Schwäbischen Alb.

**Wer die Natur und gepflegte Gastlichkeit liebt,
der ist in unserem Haus an der richtigen Adresse.**

Genießen Sie in unserem Restaurant original schwäbische Spezialitäten
Dabei setzen wir gezielt auf Qualität und Regionalität:

- Wild aus den Wäldern der Region
- Lamm aus eigener Haltung von Indelhauser Weiden
- Forellen von der Fischzucht Dietmayer in Hettingen im Laucherttal
- Champignons aus der Zucht Frank Geiselhart, Ehestetten
- Kartoffeln von Andreas Fischer aus Ehingen-Berg
- Mehl von der Luz-Mühle Buttenhausen
- Eier von Rudis Hühnerhof, Eglingen
- Lautertal-Eis vom Hof Bachmann gegenüber
- Bier der Berg Brauerei Ulrich Zimmermann, Ehingen-Berg
- Wurst aus eigener Herstellung sowie von der Baacher Metzg, Zwiefalten

Verschiedene Räumlichkeiten für bis zu 180 Gäste
bieten Ihnen für jede Festlichkeit den passenden Rahmen.

Außerdem stellen wir Ihnen unsere Räume
gerne auch für Tagungen und Seminare zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach darauf an!

Möchten Sie jemandem eine Freude machen?
Wir stellen Ihnen gerne *Geschenkgutscheine* aus!

Recht guten Appetit wünschen Ihnen
Ihre Familien Kloker & Steinhardt mit allen Mitarbeiter

Aperitif

303	Sherry trocken	5 cl	5,30 €
310	Sherry medium	5 cl	5,30 €
311	Portwein -rot-	5 cl	5,50 €
321	Portwein -weiß-	5 cl	5,90 €
300	Martini weiß ¹⁴	5 cl	4,80 €
302	Campari Soda ^{2, 14}	4 cl	4,50 €
303	Campari Orange ^{2, 14}	4 cl	4,90 €
322	Prosecco -Alkoholfrei- Piccolo	0,2 l	6,30 €
312	Glas Sekt	0,1 l	5,20 €
314	Glas Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,50 €
299	Aperol Sprizz ^{2, 14}	0,25 l	7,20 €
308	Hugo ¹⁴	0,25 l	6,60 €
305	Lillet Wild Berry	0,25 l	6,90 €

2 = mit Farbstoff, 14 = gewachst

Vorspeisen & Suppen

1000	hausgeräuchertes Forellenfilet ¹⁴ mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot	14,20 Euro
1015	roher hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Preiselbeersahne dazu Butter und Bauernbrot ¹	12,90 Euro
1001	hausgemachtes Apfeligriebenschmalz mit Bauernbrot	4,00 Euro
1060	Flädlesuppe	6,20 Euro
1062	Maultaschensuppe mit Röstzwiebeln	6,40 Euro
1063	Klößchensuppe mit Backerbsen ⁸	6,90 Euro
1075	Klare Fischsuppe mit Forellenklobchen ¹²	7,50 Euro

Alb - Deckelschnecken

Eine ganz besondere **Spezialität** in unserem Hause



1073	hausgemachte Schneckencremesuppe mit Albschnecken, dazu Knoblauchtost	9,30 Euro
	1/2 Dutzend Albschnecken mit Kräuterbutter und Toastbrot im Pfännle, ohne Haus	12,20 Euro
1002		
1003	im Häuschen	13,20 Euro
	1 Dutzend Albschnecken mit Kräuterbutter und Toastbrot im Töpfle, ohne Haus	19,20 Euro
1004		
1005	im Häuschen	20,70 Euro

Salate

1580	Gemischter Beilagen-Salat ⁴	5,50 Euro
1562	Großer gemischter Salatteller ⁴	9,20 Euro
1576	Große Salatplatte mit Käse und frischen Ehestetter Champignons ⁴	15,30 Euro
1579	Große Salatplatte mit Filetstreifen von der geräucherten Forellen ⁴	19,20 Euro

1 = mit Konservierungsstoff, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 8 = mit Phosphat,
12 = mit Geschmacksverstärker, 14 = gewachst

Fisch

1100	Forelle blau im Sud gegart, mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln ¹⁴	22,80 Euro
1101	Forelle "Müllerin Art", gebraten mit Kartoffelsalat und Blattsalat ^{4, 14}	22,80 Euro
1121	mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter ¹⁴	21,30 Euro
1102	Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter und Salzkartoffeln ¹⁴	24,30 Euro*
1105	hausgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Kartoffelsalat ¹⁴	20,20 Euro

für das Filetieren von ganzen Forellen berechnen wir 3,00 Euro

Schwein

1300	Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Soße ¹⁴	16,50 Euro*
1305	Schweinerückensteak "Holzfäller Art", mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln	19,80 Euro*
1302	Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit Ehestetter Champignons und hausgemachten Spätzle	19,80 Euro*
1319	Indelhauser Platte Schweinefilet auf Käsespätzle mit Ehestetter Champignons und Gemüse	23,20 Euro*

Rind

1241	Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	26,20 Euro*
1240	Rinderrückensteak an feiner Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Kartoffelkräpfen	27,80 Euro*
1580	zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat oder Kartoffelsalat	5,50 Euro

** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,00 €)*

Schwäbisches

1641	hausgemachte Maultaschen abgeschmälzt mit Semmelbrösel und Salatteller ⁴	16,90 Euro*
1648	Fleischküchle an Rahmgemüse und breite Nudeln ⁸	15,30 Euro
1651	Alblinsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle ⁸	15,90 Euro*
1640	zwei Bratwürste ohne Darm mit Salatteller ^{4,8}	13,40 Euro

Vegetarisches & Veganes

1440	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller ⁴	15,80 Euro*
1443	Großer Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei	18,80 Euro*
1647	hausgemachte vegetarische Spinatmaultaschen dazu Käsesoße und Salatteller ⁴	16,30 Euro*
1447	Kräuter-Flädle mit Alblinsen und Gemüse	15,90 Euro*
1473	Tagliatelle mit Gemüse Bolognese (vegan)	13,90 Euro*
1580	zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat oder Kartoffelsalat	5,50 Euro

** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,00 €)*

**Wechselnde Wild- und Lammgerichte
je nach Angebot, bitte fragen Sie uns!**

Dessert

1819	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,20 Euro
1805	Großer Eiscafé mit Vanilleeis und Sahne ¹¹	6,20 Euro

Genießen Sie bei uns das



vom Nachbarhof der Familie Bachmann

**Liebe Gäste,
sollten Sie an einer Allergenunverträglichkeit leiden,
fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte mit Allergendokumentation**