

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 Metzger, 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

Vorspeisen & Suppen

hausgeräuchertes Forellenfilet ¹⁴ mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot	15,30 Euro
roher hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Preiselbeersahne dazu Butter und Bauernbrot	14,20 Euro
hausgemachtes Apfelgriebenschmalz mit Bauernbrot	4,40 Euro
Flädlesuppe	6,70 Euro
Maultaschensuppe mit Röstzwiebeln	6,90 Euro
Klößchensuppe mit Brät-, Leber-, Grießklößchen und Backerbsen ⁸	7,50 Euro
Klare Fischsuppe mit Forellenklobchen	8,20 Euro

Salate

Gemischter Beilagen-Salat	6,50 Euro
Großer gemischter Salatteller	10,30 Euro
Große Salatplatte mit Käse und frischen Ehestetter Champignons	16,50 Euro
Große Salatplatte mit Filetstreifen von der geräucherten Forellen	21,20 Euro

8 = mit Phosphat,
14 = gewachst

Fisch

Forelle blau im Sud gegart, mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln ¹⁴	24,30 Euro
Forelle "Müllerin Art", gebraten mit Kartoffelsalat und Blattsalat ¹⁴	23,30 Euro
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter ¹⁴	22,30 Euro
Forellenfilets gebraten dazu Mandelbutter und Salzkartoffeln ¹⁴	25,30 Euro*
hausgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Kartoffelsalat ¹⁴	22,80 Euro

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

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Soße ¹⁴	17,80 Euro*
Schweinerückensteak "Holzfäller Art", mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln	20,90 Euro*
Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit Ehestetter Champignons und hausgemachten Spätzle	20,90 Euro*
Indelhauser Platte Schweinefilet auf Käsespätzle mit Ehestetter Champignons und Gemüse	24,60 Euro*

Rind

Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27,80 Euro*
Rinderrückensteak an feiner Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Kartoffelkrapfen	29,20 Euro*
zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat oder Kartoffelsalat	6,50 Euro

** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,50 €)*

Schwäbisches

hausgemachte Maultaschen abgeschmälzt mit Semmelbrösel und Salatteller	17,90 Euro*
Fleischküchle an Rahmgemüse und breite Nudeln ⁸	16,20 Euro
Alblinsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle ⁸	16,90 Euro*
zwei Bratwürste ohne Darm mit Salatteller ⁸	14,40 Euro

Vegetarisches & Veganes

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller	16,80 Euro*
Großer Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei	19,90 Euro*
hausgemachte vegetarische Spinatmaultaschen dazu Käsesoße und Salatteller	17,50 Euro*
Kräuter-Flädle mit Alblinsen und Gemüse	16,90 Euro*
Tagliatelle mit Gemüse Bolognese (<i>vegan</i>)	14,90 Euro*
zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen gemischten Beilagensalat oder Kartoffelsalat	6,50 Euro

** diese Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,50 €)*

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

Dessert

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,20 Euro
Großer Eiscafé mit Vanilleeis und Sahne ¹¹	6,20 Euro
Crème Brûlée	7,50 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**

8 = mit Phosphat, 11 = koffein