



GASTHAUS HIRSCHEN  
REUTE



## WEIHNACHTS-KARTE

25.12.2022 +26.12.2022  
geöffnet von 11Uhr bis 23Uhr

31.12.2022 ab 18 Uhr geöffnet  
1.01.2023 ab 17 Uhr geöffnet

# WEIHNACHTS-KARTE



25.12.2022 +26.12.2022

geöffnet von 11Uhr bis 23Uhr

31.12.2022 ab 18 Uhr geöffnet

1.01.2023 ab 17 Uhr geöffnet

## VORSPEISE

<b>KÜRBISCRÈMESUPPE</b> 	7€
mit Kürbiskernöl / Baguette	
<b>Klare Brühe mit Eierflädle</b>	7€
<b>FELDSALAT klein</b>	9€
Himbeer-Vinaigrette / Speck / Croûtons / Tomaten / Ei (auch als Vegetarisch)	
<b>HAUSSALAT</b> 	6€
kleiner Salat / Bunter Salatmischung / Haus-Dressing	
<b>Wildterine</b>	13€
Soße Cumberland / marinierten Orangenfilets / Feldsalat	

## HAUPTGANG

<b>Hirschragout</b>	29€
frische Champignons / Preiselbeeren / Apfelrotkraut / Rotweibirne / Spätzle	
<b>Gegrillter Lachs</b>	29€
mit Risotto / Blattspinat / Riesling Sauce	
<b>Rinderfilet</b>	36€
mit Morchelsoße / hausgemachte Butterspätzle / Speck Bohnen	
<b>Schnitzel Filou paniert</b>	16€
in knuspriger Cornflakes-Käse-Panade / Champignonsoße /Butterspätzle	
<b>PFEFFER SCHNITZEL</b> paniert	17€
2 Schnitzel   Pfeffer-Sauce   Pommes frites	
<b>Pfeffersteak</b>	28€
Rumpsteak 200gr/ Pfeffersoße / Pommes frites	

<b>Schweinemedallions</b>	<b>27€</b>
im Morchelseiße / hausgemachte Butterspätzle / Mandelbroccoli	
<b>CORDON BLEU „SPEZIAL“</b>	<b>24€</b>
Speck   Raclette-Käse   Zwiebeln   Zitrone   Pommes frites	
<b>SEMMEKNÖDEL</b> 	<b>18€</b>
Morchelsauce / Beilagensalat	
<b>PILZ RISOTTO</b> 	<b>16€</b>
Risotto / gebratene Pilze / Rucola / Parmesan	
<b>Pfeffersteak</b>	<b>28€</b>
Rumpsteak 200gr/ Pfeffersoße / Pommes frites	

## DESSERT

<b>Hausgemachte Mandel Schokokuchen</b>	<b>8€</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>Duett von dunkler und weißer Mousse</b>	<b>9€</b>
au Chocolat, dazu Früchtearrangement	
<b>Spekulatius-Parfait mit Schokosauce</b>	<b>8€</b>

