



Landgasthof Hotel Hirsch im Grünen



Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit

5 Gründe, warum Sie Ihr Fest bei uns feiern sollten:

Erstens...

wegen der traumhaften Lage im Grünen inmitten von Wiesen
und der unverbaute Ausblick auf herrliche Albnatur

Zweitens...

wegen unserer Meisterküche zum fairen Preis und dem Service mit Herz eines Familienbetriebs

Drittens...

wegen den hellen Räumlichkeiten inclusive unserer großen Sonnenterrasse

Viertens...

weil Ihr Ansprechpartner Anke Mandel immer für Sie da ist, für alle Fragen während der Planung
und am Fest selbst. Kompetent, erfahren und mit kreativen Ideen !

Fünftens...

Sie wollen Ihr Fest als Event feiern ?

Wir schneiden Ihnen individuell ein Programm, das Sie überzeugen wird.
Wie wäre es zum Beispiel mit einem am Stück im Steinofen gebackenen Wildschwein,
abends am Büffet tranchiert – nachmittags eine geführte Waldwanderung mit Aperitif
und finger-food an der Wildfutterkrippe ?

Inhalt

Seite 2 - 3	Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts „stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen“
Seite 4 – 5	Komplettmenüs
Seite 6	Hirsch im Grünen all-Inclusive-Feiern
Seite 7	Empfangen Sie Ihre Gäste
Seite 8	Büffetvorschläge zum Genießen im Hirsch im Grünen
Seite 9	Büffetvorschläge für Ihre Feier zuhause

Wenn Sie Ihr Menü selbst zusammen stellen möchten...

SUPPEN

„Kürbisshot“ - Aromatisches Kürbis-Currysüppchen in der Espressotasse serviert	€ 2,50
Lindgrünes Cremesüppchen von Schmiechtale Bachkresse und Croutons	€ 4,20
Hirschwirts Brotsuppe mit gerösteten Würfeln von Holzofenbrot & getrockneten Tomaten	€ 4,-
Cremesüppchen von Albreh & Steinchampignons mit Albwhisky-Sahne	€ 5,-

VORSPEISEN

Bunter Salatteller nach Saison mit frischem Weißbrot	€ 4,-
Bunte Blattsalate nach Saison in Traubenkernöl und weißem Balsamico mit gerösteten Nüssen & Kernen und Croutons	€ 4,-
Bunter Salatstrauß mit feinem Alblinsensalat, frisches Weißbrot	€ 5,50
1 Rehaultäschle mit Apfel-Zwiebelchutney auf Rahmchampignons	€ 7,-
Apfel-Kohlrabi-Schmand Salätte und Blattsalate mit gebeizter Honauer Lachsforelle und kleinem Kartoffelrösti	€ 9,50
Bunter Salatstrauß in Traubenkernöl-Balsamico-Dressing mit feinen Kalbstafelspitzscheiben und marinierten Steinchampignons umlegt	€ 9,-

HAUPTGÄNGE

„Festtagsplatte“ - Alb-cordon-bleu mit Albkäse und Schinken gefüllt, knusprig ausgebacken gegrillte Schweinefilet-Medaillon und zarter Kalbsrahmbraten, dazu Rahmsoße und Bratenjus, Spätzle und fritierte Dauphinkartoffeln	€ 15,-
Schweinefilet am Stück in Thymian gebraten auf Oliven-Kräutersoße mit mediterranem Gemüse aus Zucchini, Auberginen und Tomaten, In Butter geschwenkte Bandnudeln und Kartoffelgratin	€ 14,50
Schweinefilet klassisch auf Rahmsoße mit gebratenen Steinchampignons, Gemüsestreifen, Spätzle und Kartoffelkroketten	€ 15,-

Spezialitäten von heimischem Wild...

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd – mit Kräutern eingelegt und frisch vom Backofen, QuittenWildsoße, geröstetes Gemüse, Spätzle und Kartoffel-Weckknödel	€ 15,90
Rehbraten aus heimischer Jagd – mit Preißelbeerapfel, feiner Wacholderrahmsoße, geröstetes Gemüse, Spätzle und Kartoffel-Weckknödel	€ 16,-
Streifzug durchs Revier...auf Platten serviert: Rehbraten und Wildschweinbraten, dazu feine gebratene Rehmedaillons, Preißelbeerbirnen, Kartoffel-Weckknödel, Spätzle und Apfelrotkohl	€ 20,-

Lieblingsgerichte unserer Gäste...

„Hirschwirts Schnitzelplatte“ - Kleines cordon-bleu, kleines Kräuterschnitzel und knusprige Hähnchenbrust im corn-flakes-Mantel auf Platten serviert, mit zweierlei Soßen, Spätzle, Pommes frites und Kartoffelkroketten	€ 13,90
Gegrilltes Schweinefilet und Rinderfilet auf Balsamico-Pfeffersoße, glaciertes Gemüse nach Saison und Kartoffelgratin	€ 18,-
Lammbraten vom Münsinger Schäfer Stotz in Rotwein-Rosmarinsoße, Grilltomaten, grüne Bohnen, sahniges Kartoffelgratin und Spätzle	€ 16,-

Spezialitäten aus der Hirschküche

Wenn Sie Ihr Menü selbst zusammen stellen möchten...

DESSERTS

Eine Kugel große Kugel Bauernhofeis mit Sahne und Wäffele nach Wahl, Beispielsorten Vanille, Schoko, Erdbeersorbet, Mandeleis, Mascarpone-Kirsch etc.	€ 2,20
dazu frische Früchte	€ 3,50
dazu Schokoladensoße	€ 3,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Wäffele	€ 4,-
Hausgemachtes Vanilleeisbömble mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren & Schlagsahne	€ 5,-
Panna cotta im Glas mit Erdbeermark und frischem Erdbeersorbet	€ 5,-
Weißes und Zartbitter-mousse au chocolat auf Baileys-Vanillesoße	€ 6,-
Dessertteller mit Panna cotta und Himbeermark im Glas, mousse au chocolat und Mascarpone-Kirscheis mit frischen Früchten dekoriert	€ 6,50
Heißer Ofenschlupfer, frisch vom Backofen mit Vanillesoße und einer Kugel Eis nach Wahl	€ 5,50

Das sollten Sie wissen...

Wir bitten Sie das Ende Ihrer Feier bis 00:30 Uhr einzuplanen, bei Hochzeitsfeiern bis 2:00 Uhr. Wenn Sie mit Ihren Gästen länger feiern wollen sprechen Sie dies vorher mit uns ab. Wir werden dann einen separaten Raum für Sie zum weiterfeiern vorbereiten und Getränke auf den Tisch stellen. Aus gesetzlichen Gründen sind wir verpflichtet, unser Servicepersonal nicht länger als 9 Stunden am Stück arbeiten zu lassen.

Tische dekorieren wir mit saisonalen Blumensträußchen, Blumengestecke können Sie beim Floristen nach Ihren Wünschen bestellen.

Jedes Hauptgericht dekorieren wir mit einer kleinen Gemüsedkoration, für Gemüsplatten berechnen wir pro Person zusätzlich € 2,-.

Gerne können Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, wir berechnen Kaffee und Getränke nach Verzehr und zusätzlich € 2,30 pro Person für Personal, Aufdecken der Tische, Geschirr, Servietten, Kerzen, etc.

Kerzen, Menükarten (1 Stück pro 8 Gäste), Stoffservietten und kleine Tischsträuße nach Saison sind bei uns im Menüpreis inbegriffen. Wünschen Sie eine individuelle Blumendekoration berät Sie unser Florist gerne.

Wenn Sie Ihre Feier zuhause, im Gemeindehaus, Vereinsheim etc. haben wollen bringen wir Ihnen gerne ein Büffet. Vorschläge dazu finden Sie auf der Seite – Büffetvorschläge für zuhause. In diesen Preisen ist die Lieferung von Geschirr sowie die Reinigung des Geschirrs nicht inbegriffen. Wollen Sie diesen Service, sprechen Sie uns an und wir bieten eine Lösung.

Komplettmenüs

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unseren Menükreationen verwöhnen...

Menü leicht und lecker 1

Kräutercremesüppchen mit Croutons

bunter gemischter Salatteller

Saftiges, gegrilltes Schweinerückensteak mit ravigem Pfeffersahnesöble,
Gemüstreifen, Spätzle und Dauphinkartoffeln

Joghurtcreme auf Fruchtmark mit frischen Früchten

€ 22,-

Menü leicht und lecker 2

Lindgrünes Kresseschaumsüppchen

bunter gemischter Salatteller

Gegrillte Hähnchenbrust & zarter Kalbstafelspitz mit zweierlei Soßen,
Spätzle und Zucchini-Kartoffelgratin

Creme caramel mit frischen Früchten umlegt

€ 23,40

Schwäbisches Menü „Thaddäus Troll“

Rinderkraftbrühe mit goldgelben Flädle und Schnittlauch

bunter gemischter Salatteller

Schmorbraten vom Jungbullen und Schweinsbraten frisch vom Backofen mit Rotweinsöbe,
dazu Spätzle und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne und Wäffele

€ 22,-

Festtagsmenü 1

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöße, Flädle und Maultäschle

bunter gemischter Salatteller

Schmorbraten vom Jungbullen und butterzarter Kalbstafelspitz in Niedrigtemperatur gegart,
dazu feine Rahmsöbe, Rotweinsöbe, dazu Spätzle und Dauphinkartoffeln

Karamelleisbömble mit gerösteten Nüssen und heißen Sauerkirschen

€ 23,50

Festtagsmenü 2

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklöße, Flädle und Maultäschle

bunter gemischter Salatteller

Schweinefilet, am Stück gebraten, auf Champignonrahmsöbe,
Kohlrabischiffchen mit frischem Gemüse gefüllt,
dazu Spätzle und sahniges Kartoffelgratin

Haselnuss-Eisbömble mit heißer Schokoladensoße

€ 26,-

Feinschmecker-Menü 1

Curry-Kokosmilchsüppchen mit Ananas-Garnelenspieß

Blattsalate in Traubenkernöl mit gebeiztem Lachs, Apfel-Meerrettichdip & Kartoffel-Gemüserösti

Saftiges Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsoße mit Grilltomate, Zuckerschoten und Schupfnudeln

Weißes mousse au chocolat auf Himbeermark und Mandeleis

€ 35,-

Feinschmecker-Menü 2

Ochschwanz-Kraftbrühe mit Blätterteigstängle

Bunte Blattsalate in Sherryessig und Traubenkernöl mit Maishähnchenbrust, geröstetem Sesam und süß-saurer Asiasoße

Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste auf Rotwein-Balsamico-Soße, grüne Böhnchen, Grilltomate und sahniges Kartoffelgratin

Erdbeersorbet auf Prosecco-Gelee und Nougat-Schokoladenmousse mit Baileyssoße

€ 38,-

Feinschmecker-Menü 3

Lachsforellenfilet mit Hechtmousse im Blätterteigmantel an bunten Blattsalaten in Nussöl

Spaghettini in Basilikumsoße mit Kirschtomaten und Garnelen

Gebratene Entenbrust an Honig-Portweinsoße, Gemüeschiffchen und Kartoffel-Frischkäsegnocci

Vanilleparfait mit heißem Schokoladenkuchen und Mandeleis

€ 42,-

Hochzeitsmenü

Für verliebte Paare...und gerne auch alle anderen

Wählen Sie jeweils einen Gang aus – und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Schwäbische Festtagssuppe in der Terrine mit Flädle, Maultäschle, Grießklößle und Backspätzle oder

Cremesüppchen von Schmiedtaler Bachkresse mit frischen Steinchampignons

bunter gemischter Salatteller

Butterzarter Kalbstafelspitz in Weißwein-Rahmsoße mit Gemüsestreifen, Spätzle & Herzoginkartoffeln oder

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Soße Hollandaise, Zuckerschoten- und Karottengemüse, dazu sahniges Kartoffelgratin

Festtags-Dessertteller mit Panna cotta auf Himbeermark, Mousse au chocolat auf Vanille-Baileyssoße und Creme-Brûlée-Eistörtchen

€ 26,-

Stellen Sie individuell Ihr Menü zusammen

Alles dabei, das Menü, die Getränke, Menükarten, Dekoration.
Sie müssen nur noch Feiern – und das zum auf den Cent vorhersehbaren Preis!

Kresseschaumsüppchen mit Croutons

oder

Festtagssuppe mit Grießklößle, goldgelben Flädle und Maultaschen

in kräftiger Rindsbrühe

Frischer bunter Salatteller

Schweinefilet, am Stück gebraten auf Champignonrahmsoße, dazu gelbe Maisküchle,
kleine Gemüse garnitur, Spätzle und Kartoffelkroketten

oder

Schmorbraten vom Äbler Jungrind und Schweinsbrätle mit Rahmsoße und Bratensoße,
kleine Gemüse garnitur, Spätzle und Kartoffelkroketten

Vanilleeisbömble mit Zimtkirschen und Schlagsahne

oder

„Creme caramel“ mit frischen Früchten

Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Bluna, Coca-cola, Spezi, Mineralwasser,

Rotwein; Trollinger mit Lemberger, QbA

Weißwein: Riesling, trocken, QbA

Biere: Weizenbier, Pils und Export

Preis pro Person für Ihre Feier inclusive Dekoration,

Menü und allen oben aufgeführten Getränken

€ 50,-

(Angebot von 16.00 Uhr – 2.00 Uhr nachts gültig)

Preis inclusive Mittags-Kaffeebüffet mit von Ihnen mitgebrachten Kuchen

(Kaffee in Kannen vom Büffet, schöne Kaffeegedecke am Tisch)

€ 55,-

(Angebot von 15.00 Uhr – 2.00 Uhr nachts gültig)

Empfangen Sie Ihre Gäste...

im Landgasthof Hotel Hirsch im Grünen

Blätterteiggebäck mit Schinken, Lachsfüllung und Käsefüllung	pro Person	€ 2,-
Holzofenbrot, bestrichen mit Tomatenmousse, Griebenschmalz, Frischkäse	pro Person	€ 2,-
Canapes mit luftgetrocknetem Schinken, Beizlachs, Albkäse, Schweinefilet-Medaillon	pro Canape	€ 2,40

Fingerfood-Vorspeisen Münsinger Alb

Alblinsensalat im Gläsle, Honauer gebeizte Lachsforelle an Apfel-Kohlrabisalätle, Rehlebermousse mit eingelegtem Apfel, Kartoffelsüpple im Espressotässle	pro Person	€ 6,50
---	------------	--------

Unsere Aperitif-Empfehlungen...

Eine Flasche Geldermann Carte Blanche	€ 23,-
Eine Flasche Kellerei Affaltrach, Hausmarke, trocken	€ 17,-
„Zungenlupfer“ - Rieslingsekt mit Mehrstetter Schlehenlikör aufgefüllt, Glas	€ 4,30
„Donum“ - Roter Cocktail, Flasche	€ 18,-
Hausgemachter Hugo oder Apfelspritz (auch Alkoholfrei), 0,2 Glas	€ 3,20

Mitternachts-Imbiss...

Käsebrett mit dreierlei Albkäse von der Bio-Hofkäserei Rauscher, Ödenwaldstetten, dazu Rettich, Gurke, Trauben, Brotkorb mit frischgebackenem Holzofenbrot	pro Portion	€ 4,50
Feurige Goulaschsuppe mit Kartoffelwürfele, dazu frischgebackene Seelen	pro Portion	€ 4,50
Stefans grüne Erbensuppe mit einem Hauch Chili gewürzt und Saitenwurst-Stückle	pro Portion	€ 4,50

Büffetvorschläge

zum Genießen im Hirsch im Grünen

Regionales Büffet „Münsinger Alb...“

Mandel´s Brotsuppe, am Büffet „live“ zubereitet

Frische Rohkostsalate nach Saison mit Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Karotten-, Weißkohl-Maissalat mit frischem Baguette und Holzofenbrot

Lammkeule von Münsinger Wacholderheiden, frisch vom Ofen mit Rotwein-Kräutersoße, Krustenbraten vom Albschwein, marinierte, gegrillte Putensteaks aus heimischer Aufzucht,, dazu Gemüseragout, sahniges Kartoffelgratin und geschabte Spätzle

Hausgemachter Eisgugelhupf mit Zimtkirschen
& schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

€ 25,50

Das große bunte Hirschbüffet...

Frisches großes Salatbüffet nach Saison mit Walnußöldressing und Joghurtdressing, Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße auf Zupfsalaten, Honigmelonen-Schiffchen mit luftgetrocknetem Schinken Spießchen von Tomate und Mozzarella mit Basilikum & Balsamico

Lammkeule von Münsinger Wacholderheiden, Lachsfilet im Blätterteigmantel gebacken, Schweinefilet, mit Thymian am Stück gebraten, dazu Champignonrahmsoße und Rotweinjus, buntes Gemüse aus der Wokpfanne, sahniges Kartoffelgratin und Spätzle

Panna cotta-Creme mit Fruchtmark, Stracciatella-Halbgefrorenes & Mousse von Zartbitter Schokolade

€ 33,-

Büffetvorschläge

für Ihre Feier zuhause, im Vereinsheim, Gemeindehaus etc.

„Einfach & lecker Büffet“

Salatbüffet mit Weißkraut-Maissalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, grüner Blattsalat mit Vinaigrette, Holzofenbrot
Krustenbraten vom Backofen mit Biersoße,
Kräuterschnitzele mit Gemüsestreifen und Champignonrahmsoße,
dazu Spätzle und sahniges Kartoffelgratin

€ 15,50

„Schnitzelbüffet“

Großes buntes Salatbüffet
Hirschwirts Kräuterschnitzel, vom zarten gSchweinerücken in Kräuterhülle gebraten,
Butterzarte Hähnchenbrust im „corn-flakes-Mantel“ gebacken,
„Cordon bleu“, mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel, knusprig paniert,
dazu Champignonrahmsoße, Rotweinssoße, Spätzle und fritierte Kartoffelspalten

€ 16,-

Büffet Wiesenburren

Großes buntes Salatbüffet mit Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Rettich-Maissalat, Alblinsensalat, Gurkensalat, Tomatensalat in Basilikumvinaigrette, bunte Blattsalate mit Dressing, Brotkorb mit Partybrötchen und Holzofenbrot

Spanferkelbraten vom Backofen und Hirschwirts saftige Kräuterschnitzele,
dazu Rotweinssoße und Champignonrahmsoße, Spätzle und sahniges Kartoffelgratin

Joghurtmousse mit frischen Früchten und Weizenbier-Tiramisu

€ 19,90

Stefan´s Büffet

Die Grundprodukte regional – die Zubereitung aus aller Welt !

Salat-Vorspeisenbüffet mit Rettich-Lauchsalat, Karotten-Ananassalat, Weißkraut-Maissalat, Tomatensalat mit Basilikumpesto, Gurkensalat in Dillsahne, frischer Kartoffelsalat, dazu bunte Blattsalate mit Dressing und Brotkorb mit Holzofenbrot, Baguette & Ciabattabrot

Frische Putenbrust, zubereitet als indisches Curry mit Früchten & Gemüsen, dazu Tress-Nudelschleifchen
Braten vom Mehrstetter Weiderind, geschmort mit Balsamico-Soße,
dazu sahniges Kartoffel-Gemüsegratin mit Albkäse gratiniert
Kräuterschnitzele vom zarten Schweinerücken, in einer zarten Kräuterhülle gebraten,
dazu Rahmsoße mit frischen Äbler Steinchampignons und abgeschmälzte Spätzle

Panna cotta von Bauernmilch im Glas, mit Früchten und Bachmann´s Erdbeersorbet

€ 22,-

Landgasthof Hotel **Hirsch im Grünen**

Familie Mandel

72537 Mehrstetten, Süßweg 12

Telefon 0 73 81-24 79, Fax.: 0 73 81-10 09

E-Mail: info@hirsch-im-gruenen.de



www.hirsch-im-gruenen.de