

Für unsere „Süßen“



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Geeister Kaiserschmarrn

Rumrosinen | Mandeln
| lauwarmer Sauerkirschen
8,50

Mousse au chocolat

Fruchtsaucenspiegel
frische Früchte
7,50

Lebkuchenparfait

Apfelzimitragout
7,50

Heiße Liebe

heiße Himbeeren
Vanillecremeis
Schlagrahm
7,50

„unser Probiererle“

Dessert des „Tages“
inkl. 1 Espresso
5,95

Kaiserschmarrn

frisch aus der Pfanne

Rosinen | Mandelblättchen
Zwetschgenröster | Zimt
9,50



SEEBERGER
KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	2,30
Große Tasse Kaffee	4,30
Espresso	2,30
Espresso Doppelt	4,20
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,30

Latte Macchiato	3,30
Heiße Schokolade	3,30

Glas Tee (verschieden Sorten)	2,30
----------------------------------	------

Je nach Saison:

Tee mit Rum	5,95
-------------	------

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung

Glühwein (weiß oder rot)

5,95

Aperitif



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

„Winter - Zauber“

Weihnachtlicher Likör
Apfelsaft und Sekt
0,2 3,95

EXOTIC - Dream

(alkoholfrei)
Fruchtcocktail herb, süß und fruchtig
0,15 2,95

„Waldi - Sprizz“

Waldbeerenmix
Sekt Hausmarke Rosé Trocken
0,2 5,10



*1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung*

Leckerer vorweg



Zarter Räucherlachs

auf Kartoffelrösti
mit Ottobeurer-Biersenf-Dill-Dip
an knackigen Blattsalaten
11,95

Winterliche Blattsalate

mit würzigem Kartoffeldressing
und knusprigen Croûtons
5,50

Kleiner Salatteller

von knackig frischen Salaten
mit Kräuter-Joghurt-Dressing
4,95

knackiger Feldsalat

in würzigem Himbeerdressing
mit knusprigen Croûtons
und lauwarmem Wildschinken
11,95

Forellentatar

auf knackigen Blattsalaten
mit Limetten-Honig-Dressing
12,95

Carpaccio vom Hirsch

mit Kräutern gerollt nach
Art der „toskanischen Jäger“
mariniert mit
Sherryessig-Dressing
bestreut mit gerösteten
Pinienkernen 12,95



Unser Aperitif des Monats

„Winter-Zauber“

ein Schuss
„Weihnachtlicher Likör“
mit naturtrübem Apfelsaft
und Sekt
0,2 3,95



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

*1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung*



Feines
Kartoffel-Kresse-
Schaumsüppchen

4,50

Wildrahmsuppe St. Hubertus

Wildfleischwürfelchen
knusprige Blätterteigkäsestange
4,95

Kürbiscappuccino
vom Hokkaido Kürbis

geröstete Kürbiskernen
wertvolles Kürbiskernöl 4,70

Cremiges
Champignonrahmsüppchen

mit blättrig geschnittenen
Champignons 4,50

„Allgäuer“-Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe
Brätklößchen, Grießknödel,
Leberknödel, Backspätzle
und Schnittlauchröllchen

4,00

Leichtes Kräutersüppchen

mit zarten Lachsschaumklößchen
5,95

Weinempfehlung:

Dark Horse Cabernet Sauvignon

ausgeprägtes fruchtiges Bukett mit
Aromen von Brombeeren und
Schwarzkirsche; ausgewogen und
aromatisch mit reichen Tanninen und
langem Abgang. Kalifornien, USA

0,2 7,50

Zu allen Suppen und Salaten
reichen wir Ihnen:

Unser Brauerbrot
mit Treber gebacken
(je nach Brautag)
Bauernbrot oder Weißbrot
mit Griebenschmalz,
gewürzter Butter
oder Kräuterquark



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

*1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung*

Genießen ohne Fleisch



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Nudeltaschen

(eigene Herstellung)

Rote-Beete- Ricotta-Füllung
Weißwein-Kräutersauce,
buntes Gemüse

12,95

kleinere Portion

gerne als Vorspeise 10,95

Kaiserschmarrn

frisch aus der Pfanne
Rosinen Mandelblättchen
Zwetschgenröster
Zimt

9,50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

„Oberbergener Bassgeige“

Müller Thurgau , Kabinett
trocken , kräftig

WG Oberbergen Kaiserstuhl

Prädikatswein

0,2 5,50

0,75 16,95

Fischer's Fritz fischt frische Fische

„Neptuns Fischteller“

verschiedene edle Fischfilets
saftig gegrillt
auf einer hellen Weißweinsauce
Brokkoliröschen in Mandelbutter
Kartoffelgratin

19,95

Für zu Hause:

aus der hauseigenen Brauerei
6er Träger
mit Märzen, Jubiläumsbier,
Hefeweizen oder Winterbock
9,20 + 1,80 Pfand

Brauerstangenbrot mit Treber

gebacken (je nach Brautag)

pro Stange 7,00

wir empfehlen rechtzeitige Vorbestellung

Griebenschmalz

pro Glas 4,50



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

*1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung*

Vom Grill und aus der Pfanne



Saftiges Steak

von der Rinderlende

auf dem Grill rosa gebraten
mit Kräuterbutter und
Kartoffelgratin

21,95

Steak vom Schweinrücken

saftig gebraten
Cognac-Pfeffersauce
Kartoffelkroketten und
gedünstetem Gemüse

15,95 (kl. Portion 13,95)

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites
mit glacierten Karotten
11,95 (kl. Portion 9,95)

Für zu Hause:

zum hauseigenen Bier
gibt es auch die

Original-Krüge und
Gläser zu kaufen



Was der Chef gerne isst !!!

Allgäuer Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef (Rinderlende) geschnitten
mit gerösteter Maultasche,
knusprigen Röstzwiebeln,
feiner Bratenjus, Spätzle
und Gemüse garnitur
(auf Wunsch auch mit geschmälzten
Zwiebeln)

19,95 (kl. Portion 17,95)



Zu unseren Gerichten empfehlen wir :

hausgebrautes Bier
Märzen, Hefeweizen,
Jubiläumsbier (dunkel)
oder Winterbock



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung

Aus Braumeisters Küche



Aus Wald und Wiese

Ottobeurer „Brauerteller“

Medaillons vom Schweinfilet
mit Sauce , Kräuterbutter
Rahmchampignons auf Spätzle

Caringole Rouge VdP

„Domaine la Croix Belle“ Frankreich)
ein Cuvée aus Syrah, Carignan und Merlot
Syrah, cru de la vallée du Rhone-Frankreich
fruchtig, aromatisch, trocken

0,2 5,95

mit allerlei Gemüse

17,95 (kl. Portion 15,95)

„Geschnetzeltes vom Reh“

mit aromatischen Waldpilzen,
Dunstpfirsich gefüllt mit Preiselbeeren
Gemüse garnitur und Spätzle

16,95 (kl. Portion 14,95)

„1/2 knusprige Ente “

frisch aus dem Ofen,
aromatische Orangensauce ,
Kartoffelknödel
und saftiges Rotkraut

19,95 (1/4 Ente 17,95)



Für zu Hause:

aus der hauseigenen Brauerei
6er Träger
mit Märzen, Jubiläumsbier,
Hefeweizen
oder „Winterbock“
9,20 + 1,80 Pfand



**Unsere süßen Spezialitäten
finden Sie auf unserer Dessertkarte**

inkl. Bezeichnung und Mehrwertsteuer
Ergänzungsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
1 evtl. abführende Wirkung

Als „Verdauerte“
empfehlen wir:
unseren 1.ten Ottobeurer
Bockbierbrand



Bayrischer Wurstsalat

mit Schüblingen (2,4,7,15),
Zwiebeln in einer
kräftigen Essig-Öl-Marinade 7,50

Schweizer Wurstsalat

mit pikanten Käsestreifen
Essiggurken und Zwiebeln
(2,3,4,7,9,15) 8,50
mit Romadour + 1,00

Obatzter

Camembert (2,3,4)
würzig angemacht mit
Zwiebeln , Kümmel
und einem Schuss Bier 7,50



Für zu Hause :

hauseigener **Biersenf**
in den Sorten
Mittelscharf
oder
Süß zur Weißwurst
pro Glas 3,50

Saurer Käse

pikanter Limburger (2,3,4)
sauer mariniert
mit Zwiebelringen 7,50

Dazu gibt es unser:

Brauerbrot mit Treber gebacken
(je nach Brautag)
oder Bauernbrot oder Weißbrot
mit Griebenschmalz oder Butter

☞☞
Zur Brotzeit passt
vorzüglich unser
hausgebrautes
„Ottobeurer Bier“
Hefeweißbier, Helles.
Weihnachtsbier
Jubiläumsbier (dunkel)



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer
1 koffeinhaltig, 2 Aromen, 3 Zuckeraustauschstoffe, 4 Ascorbinsäure, 5 Farbstoffe, 6 Chinin,
11 evtl. abführende Wirkung