

Für unsere „Süßen“

„Kaiserschmarrn“

Rosinen, Mandelblättchen, Zwetschgenröster
9,50

Mousse au chocolat

Fruchtsauce
7,50

Im Bierteig gebackene Apfelringe

Vanilleeis
6,95

„Probiererle“

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

Heiße Liebe

heiße Himbeeren, zartschmelzendes Vanilleeis,
Schlagsahne
7,50

Käsedessert Allgäuer Käse mit fruchtig würziger Feigensensauce
8,95

**Drei Dinge gehören zu
einem guten Kaffee,
erstens Kaffee,
zweitens Kaffee
und drittens nochmals Kaffee.**



SEEBERGER
KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Frisch und Knackig



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Für jeden das Richtige .
Stellen Sie sich ihren Salat
nach Ihren Wünschen zusammen

Kleine Salatschale

von knackigen Blattsalaten
mit Dressing nach Wahl 4,95

Große Salatschale

von knackigen Blattsalaten
mit Dressing nach Wahl 6,95

Dazu empfehlen wir Ihnen:

- knusprige Croûtons,
gebratene Speckstreifen ^(2,4,7)
und Kirschtomaten +2,95
- saftige Schinkenstreifen
pikante Käsestreifen ^(2,3,4,7,15)
und gekochtes Ei +3,95
- gebratene Champignons
+2,95
- gebratene Streifen von der
Rinderlende +5,95
- **3 Stück** saftig gegrillte
Riesengarnelen +6,95
- **5 Stück** saftig gegrillte
Riesengarnelen +8,95

Dressing nach Lust und Laune

- *Essig-Öl-Salz-Pfeffer
→ in der Menage
- *Joghurt-Dressing
- *Essig-Öl-Kräuter-Dressing
- *Balsamico - Dressing

Aperitif des Monats

„Waldi Spritz“

Waldbeerenmix
Sekt Hausmarke Rosé
trocken
0,2 5,10



Aus dem Suppentopf



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Wildrahmsuppe St. Hubertus

mit leckeren
Wildfleischwürfelchen
und einer knusprigen
Blätterteigkäsestange

5,95



„Allgäuer“ Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe
mit Brätklößchen, Grießknödel
und Leberknödel, Backspätzle
und Schnittlauchröllchen

4,50



Für zu Hause:

aus der hauseigenen Brauerei
6er Träger
gemischt oder sortenrein
9,20 + 1,80 Pfand

Weinempfehlung:

→Rot und Wild „Hirsch“

kirschrote Farbe mit violetten
Reflexen

Cuvée aus **Lemberger, Merlot und
Cabernet**

würzig, viel Frucht bei angenehmer
Wucht

**Württemberg/Leingarten/Christian
Hirsch**

0,2l

6,50

0,75l

21,50

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

Leckerer vorweg



Geräucherter Lachs

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



Knackiger Feldsalat

mit würzigem
Himbeeressig-Dressing
und knusprigen Croûtons
dazu zarte Scheiben
vom lauwarmen Wildschinken
11,95

Carpaccio vom Hirsch

mit Kräutern gerollt nach
Art der „toskanischen Jäger“,
mariniert mit
Sherry-Essig- Dressing
geröstete Pinienkerne
12,95

Zu den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen:

„Oberbergener Bassgeige“

Müller Thurgau, Kabinett
trocken, kräftig
WG Oberbergen Kaiserstuhl
Prädikatswein
0,2 5,50
0,75 16,95

Brauerstangenbrot mit Treber gebacken (je nach Brautag)

pro Stange ca. 650g 7,00
wir empfehlen rechtzeitige Vorbestellung

Griebenschmalz
pro Glas 4,50



Genießen ohne Fleisch



Rote Rüben Nudeltascherl

hausgemachte Nudeltascherl
Rote-Rüben-Ricotta-Füllung
dazu buntes Gemüse
und Weißwein-Kräuter-Sauce
14,95

Allgäuer Kässpätzlen

mit würzigem Romadur
und geschmolzenem Bergkäse
knusprigen Röstzwiebeln oder
geschmälzten Zwiebeln
dazu: ein kleiner bunter Salat
10,95 (kl. Portion 8,95)

Fischer's Fritz fischt frische Fische

Filet von der Regenbogenforelle

aus „Allgäuer“ Gewässern
(Fischzucht Ripfel)
in Butter sorgfältig gebraten
mit Weißweinsauce,
ausgewähltem Gemüse und
Kartoffelgratin mit Kräutern
15,95 (kl. Portion 13,95)



Zu Fisch und „ohne Fleisch“
empfehlen wir:

Weiss und Wild

helle goldgelbe Farbe

Cuvée aus Weißburgunder, Riesling, Rivaner
und Gewürztraminer, Dünfte von Mirabelle,
Quitte und Pfirsich

Passt gut zu leichter Küche.

Hier hat sich der junge Hirsch ausgetobt

Württemberg/Leingarten, Christian Hirsch

0,2 L 6,50 0,75 L 21,50

Aus Braumeisters Küche



„der Klassiker☺“

Brauer Burger (225gr Rind-Fleisch)

Laugen-Treber-Brötchen
belegt mit Salatblättern,
Essiggurke, Tomatenscheiben,
knusprigem Speck (7,15),
pikanter Hamburgersauce
dazu knusprige Pommes frites
14,50

„Brauer-Happen“

der perfekte „Happen“ zum
hausgebrauten Bier

Brotfladen frisch aus dem Ofen.
Schmand, Käse, Zwiebelröhrle
und luftgetrocknetem Schinken
8,50

Schon Pro-biert ??

Unser 4er zum probieren



„Braumeister´s Leibgericht“

zartes Geschnetzeltes
vom Rinder- und Schweinefilet
mit Champignons auf Spätzle
und knackigem Gemüse

16,95 (kl. Portion 14,95)

Ottobeurer „Brauerpfännle“

Medaillons vom Schweinefilet
mit Rahmsauce, Kräuterbutter,
Rahmchampignons auf Spätzle
mit allerlei Gemüse

17,95 (kl. Portion 15,95)

Bierkutscher Vesper

deftige Wurst (7,15),
saftiger Schinken (2,3,4,7,15),
Allgäuer Käse (2,3,4), Rettich,
Gewürzgurke (9) reich garniert
dazu kräftiges Brot und
Schmalz

9,95

„Mälzerschnitzel“

panierte Schweineschnitzel
mit kräftiger Malzpanade,
knusprigen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln,
auf würziger Biersauce
und Gemüse garnitur

13,95 (kl. Portion 11,95)

Vom Grill und aus der Pfanne



„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

goldbraun gebraten, Pommes frites
17,95 (kl. Portion 15,95)

„hausgemachte Maultaschen“

mit Fleisch-Kräuterfüllung
geschmälzt mit Zwiebeln und Speck
dazu ein bunter Salat

2 Stück	8,95
3 Stück	10,95

„Pfeffersteak vom Rinderfilet“

saftig rosa gebraten
pikante Pfefferrahmsauce
bunte Gemüse garnitur
Kartoffelgratin
26,95 (kl. Portion 23,95)

Aus Wald und Wiesen

„Geschnetzeltes vom Reh“

mit aromatischen Champignons,
Dunstpfirsich gefüllt mit
Preiselbeeren
Gemüse garnitur und Spätzle
16,95 (kl. Portion 14,95)

„Medaillons von der Rehkeule“

saftig gegrillt, feine Wildsauce,
gedünstete Birnenhälfte mit
Preiselbeeren (9,10), knackiges Gemüse,
und Semmelknödel
19,95 (kl. Portion 17,95)

Was der Chef gerne isst

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

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

21,50 (kl. Portion 18,95)



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

Deftiges zur Brotzeit



„Bayrischer Wurstsalat“

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

8,50

„Schweizer Wurstsalat“

von Schüblingen
mit Käsestreifen
Essiggurke und Zwiebeln
(2,3,4,7,9,15)

8,50

mit Romadour +1,00

„Obatzter“

Camembert (2,3,4)
deftig angemacht mit
Zwiebeln , Kümmel
und einem Schuss Bier

7,50

„Saurer Käse“

würziger Limburgerkäse (2,3,4)
sauer mariniert
mit Zwiebelringen

8,50

Dazu gibt es unser:

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

**Für
„danach“ oder
„zwischen durch“
empfehlen wir:**

**1. Ottobeurer Bockbierbrand
Bockbierbrand aus dem
Eichenfass oder
Ottobeurer-Bierlikör**



Für zu Hause:

hauseigener **Biersenf**
Mittelscharf oder
Süß zur Weißwurst
Schraubglas 3,50



**Zur Brotzeit passt
vorzüglich unser
hausgebrautes
„Ottobeurer Bier“**



Ein guter Tropfen aus unserem Weinkeller



Weiß:

Oberbergener Bassgeige

Müller Thurgau Kabinett, trocken, kräftig
Prädikatswein, Kaiserstuhl, WG Oberbergen
0,2 5,50

→Weiss und Wild „Hirsch“

helle goldgelbe Farbe, Cuvée aus
Weißburgunder,
Riesling, Rivaner und Gewürztraminer.
Animierte Dufte von Mirabelle, Quitte und
Pfirsich
Württemberg/Leingarten/Christian Hirsch
0,2 6,50

2016er Graf von Kageneck Tutschfelder Kaiserberg Auxerrois

QbA trocken, Aromen von reifen
gelbfleischigen Früchten, Mirabelle,
Birnen, fruchtiger Säure frischer,
eleganter, angenehmer Abgang
Badischer Winzerkeller Breisach eG
0,2
8,50

**Flaschenweine empfehlen wir
Ihnen aus unserer Weinkarte**

Rosé:

Monasterio de la Vinas do Rosado

Spanischer Sommerwein, süffig,
harmonisch, Grandes Vinos Vinedos,
Carinena, Zaragoza 0,2 4,95

→Rosé Saignée „Hirsch“

ein fruchtiger und gehaltvoller Roséwein
aus Lemberger, Syrah, Cabernet
Sauvignon, Pinot Noir erfrischend, leicht
0,2 6,50

Rot:

→Rot und Wild „Hirsch“

kirschrote Farbe mit violetten Reflexen
Cuvée aus Lemberger, Merlot und
Cabernet
würzig, viel Frucht bei angenehmer
Wucht
Württemberg/Leingarten/Christian
Hirsch 0,2 6,50
0,75 21,50

Torre Oria Crianza „Cobre“

70% Tempranillo, 30% Cabernet
Sauvignon,
verführerische Fruchtaromen, sehr
harmonisch, abgerundet mit zarten
Eichennoten Torre Oria / Spanien /
Valencia
0,2 4,95

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

2015er Wein des Jahrgangs Baden

Cuvée Cabernet

QbA trocken, dunkelrote Farbe & violetter
Einschlag, kräftige Struktur, gehaltvoll, Duft
nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere
Badischer Winzerkeller Breisach eG
0,2 8,50

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz