



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

# SPEISEKARTE

## SÜßES MACHT GLÜCKLICH!

→ **Erdbeer Tiramisu**  
mit frischen Erdbeeren OHNE KAFFEE €uro 7,95  
→ Strawberry Tiramisu, with fresh strawberries, without Coffee 

→ **„Nussknacker“**  
Cremiges Walnusseis | Vanilleeis | karamellisierte Nüsse | Schokoladensauce | Schlagsahne €uro 7,95  
→ Walnut and Vanilla ice cream | caramelized nuts/ chocolate Souce/ whipped cream

**„Aprikosen-Becher“**  
aromatische, marinierte Aprikosen | Joghurtcreme | Fruchtsoße | Schlagsahne €uro 7,50   
→ Apricot Sundae, fresh Apricots, Joghurt ice cream, Exotic-sauce and whipped cream

→ **Eiskaffee / Eisschokolade**  
kalter Kaffee oder Trinkschokolade | Vanilleeis | Schlagsahne €uro 6,50  
→ cold coffee or choco milk with Vanilla ice cream


→ **„Dessert Trio“**  
Zerlei Süße Überraschungen & 1 Espresso €uro 6,95  
→ 2 sweet surprises & 1 Espresso

### Dessert kann auch so...

1. Ottobeurer Bockbierbrand 2cl €uro 3,50  
oder aus dem Eichenfass 2cl €uro 4,50

→ Fragen Sie das Service-Team nach weiteren Eissorten


## BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT!


→ **hausgemachte „Bratensulz“**  
Durch die traditionelle Herstellung stockt unsere Sulz rein natürlich und verflüssigt sich bei Wärme und bei Zugabe von Essig wieder. Dies ist ein Qualitätsmerkmal und kein Reklamationsgrund. ☺  
→ cold Roast pork meat jelly with bread or fried potatoes  
mit Brot €uro 10,95   
mit Bratkartoffeln + €uro 4,95

→ **„Bayrischer Wurstsalat“** von Schüblingen | Zwiebelringe | kräftige Essig-Öl-Marinade €uro 9,95  
→ cold sliced Schübling sausages salad with onions and pickles in a vinegar and oil marinade (2,3,4,7,15)

→ **„Schweizer Wurstsalat“** von Schüblingen | Käsestreifen | Zwiebeln | kräftige Essig-Öl-Marinade €uro 9,95  
mit Romadur + €uro 2,50  
→ cold sliced Schübling sausages salad with cheese and onions and pickles in a vinegar and oil marinade (2,3,4,7,15)

## GENIEßEN OHNE FLEISCH

→ **Ofenkartoffel**   
Kräuterquark | Karottenspiralen | Blattsalate | gebratene Champignons €uro 12,95  
→ baked potatoe with curd cheese, Salads and fried mushrooms


→ **„Rote Beete Nudeltaschen“**   
hausgemachte Nudeltaschen | Rote-Beete-Füllung | Spinat | Zitronentrahmsauce €uro 14,95  
→ Pasta stuffed with a tasty ricotta-beetroot-filling with vegetables and lemonsauce

→ **Allgäuer Kässpatzen** würziger Romadur | Bergkäse | geschmälzte Zwiebeln €uro 9,95  
→ home-made cheese pasta with strong-flavoured Romadur cheese and mountain cheese, sauteed or roasted onions  
**dazu empfehlen wir:**  
+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing + €uro 5,95  
→ small salad bowl with vinegar and oil dressing

→ **„Hirsch“-BOWL (basisch-vegetarisch)** bunte Salatschale €uro 14,95  
Salatblätter | Hirse | Sojabohnen | Sprossen | Kraut | geröstete Nüsse | Feta | rote Beete | Granatapfelkerne | Avocado | wilder Brokkoli | Soja-Orangen-Dressing  
→ colorful salad bowl | Millet | Bean sprouts | Herb | roasted nuts | Feta | beetroot | Pomegranate seeds | Avocado | wild broccoli | Soy orange dressing

## LECKERES VORWEG

→ Kleine **Salatschale** mit Essig-Öl-Dressing €uro 5,95  
→ small salad bowl with vinegar and oil dressing

→ **Lauwarmer Pfifferlingsalat** | Salatgarnitur €uro 13,50   
Himbeerdressing | gebackener Ziegenkäse  
→ Luke-warm chanterelles salad, raspberry-dressing and baked goat's cheese


→ **Burrata auf sommerlichen bunten Tomaten** €uro 12,80   
Balsamico Vinaigrette | Pinienkerne | frischer Basilikum  
→ burrata on colorful summer tomatoes  
Balsamic vinaigrette | pine nuts | fresh basil

## AUS DEM SUPPENTOPF

→ Feines **Tomatensüppchen** | mit Sahnetupfer €uro 5,50  
→ Tomatoe soup with whipped cream

→ **Schaumiger Cappuccino von frischen Pfifferlingen** €uro 5,95  
knusprige Croûtons  
→ chanterelles cream soup with croûtons


## BRAUMEISTERS KÜCHE


→ **Saiblingsfilet** aus „Allgäuer Gewässern“ (Fischzucht Ripfel) €uro 19,95   
sanft gebraten | Zitronenrahmsauce | Spinat | Bandnudeln  
→ Char fillet from "Allgäuer rivers" (Fishfarm Ripfel) with lemon sauce, spinach, tagliatelle

→ **„Mälzerschnitzel“**  
Schweineschnitzel, paniert mit kräftiger Malzpanade | würzige Biersauce | Gemüse | knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln + Speck (kl. Portion 13,95) €uro 15,95  
→ Breaded pork escalope | fine malt coating | fried potatoes with bacon and onions | beer sauce | vegetable garnish (2,3,4,7,15)

→ **„Brauer-Happen“** **der perfekte „Happen“ zu hausgebrauten Bieren**  
Fladen frisch aus dem Ofen | Schmand | Käse | Zwiebelröhrchen | luftgetrockneter Schinken (2,3,4,7,15) €uro 11,95  
→ flat bread fresh from the oven, topped with sour cream | cheese | onions | cured ham

→ **„Brauer-Burger“** (225gr Rind-Fleisch) €uro 15,95  
Laugen-Treber-Brötchen | Essiggurke | Salatblätter | Tomatenscheiben | Bergkäse | Speck | feine Röstzwiebeln | Hamburgersauce | knusprige Pommes frites (2,3,4,7,15)  
→ pretzel-spent-grain-bun | lettuce leaves | pickles | tomatoe | bacon | fried onions | hamburgersauce | crispy french fries

→ **„Ottobeurer Brauerteller“** zarte Medaillons vom Schwein | Bratenjus | Champignonrahmsauce | Kräuterbutter | buntes Gemüse | Spätzle €uro 18,95   
→ Pork fillet medaillons | herb butter | jus | creamy mushrooms | traditional home-made pasta | vegetables

→ **„Allgäuer Zwiebelrostbraten“** vom Roastbeef (Rinderlende) | geröstete Maultasche | knusprige Röstzwiebeln | feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpatzen (kl. Portion €uro 20,95) €uro 22,95   
→ slice of roast sirloin beef | roasted "Maultasche" (Giant ravioli) | crispy roasted onions | delicious gravy | home-made cheese pasta | vegetable garnish

→ **Rumpsteak** rosa gebraten (Rinderlende) 200gr €uro 22,95   
Kräuterbutter | Pommes frites  
→ beef steak | herb butter and french fries  
**dazu empfehlen wir:**  
+ gedünstetes Gemüse (vegetables) + €uro 4,95  
+ frische gebratene Pfifferlinge (chanterelles) + €uro 5,50  
+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing + €uro 5,95

→ **„geschmälzte Maultaschen“** mit Fleisch-Kräuterfüllung nach „Chef's Rezept“ €uro 12,95   
dazu Bratenjus und "Zwiebeln & Speck" Topping (2,4,7,15)  
→ (giant-sized home-made ravioli) with meat and herb filling | jus | onions and bacon bits on top  
**2 Stück** €uro 10,95 **3 Stück** €uro 12,95  
**dazu empfehlen wir:**  
+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing + €uro 5,95  
→ small salad bowl with vinegar and oil dressing

Hier geht's KONTAKTLOS zur Speisekarte



A Hirsch-APP

08332-796770 Marktplatz 12 87724 Ottobeuren [www.hirsch-ottobeuren.de](http://www.hirsch-ottobeuren.de) [info@hirsch-ottobeuren.de](mailto:info@hirsch-ottobeuren.de)

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

**08332-796770 Marktplatz 12 87724 Ottobeuren [www.hirsch-ottobeuren.de](http://www.hirsch-ottobeuren.de) [info@hirsch-ottobeuren.de](mailto:info@hirsch-ottobeuren.de)**

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