



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Speisekarte

SÜßES MACHT GLÜCKLICH!

- **Apfel-Tirami-Su**
Mascarpone-Creme | Apfelwürfel | Zimt
→ *Apple-Tirami-Su, Mascarpone creme, Apple, Cinnamon*
Euro 7,95 
- **„Nussknacker“**
Cremiges Walnusseis | Vanilleeis | karamellierte Nüsse | Schokoladensauce | Schlagsahne
→ *Walnut and Vanilla ice cream | caramelized nuts | chocolate Souce | whipped cream*
Euro 8,50 
- **„Im Bierteig gebackene Apfelringe“**
Vanilleiscreme | Schlagsahne
→ *Apple Rings fried in Beer Batter served with vanilla ice cream*
Euro 6,95
- **„Dessert Trio“**
Zerlei Süße Überraschungen & 1 Espresso
→ *2 sweet surprises & 1 Espresso*
Euro 7,50

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!

- **Bierkutscher Vesper**
deftige Wurst (7,15), saftiger Schinken (2,3,4,7,15), Allgäuer Käse (2,3,4), Rettich, Gewürzgurke (9) dazu kräftiges Brot und Schmalz
→ *slices of hearty assorted sliced meat (7,15), ham (2,3,4,7,15), regional cheeses (2,3,4), Radish, pickles (9) with wholesome bread and Crackling*
Euro 12,95
- **„Bayrischer Wurstsalat“** von Schüblingen | Zwiebelringen | kräftige Essig-Öl-Marinade
→ *cold sliced Schübling sausages salad with onions and pickles in a vinegar and oil marinade (2,3,4,7,15)*
Euro 9,95
- **„Schweizer Wurstsalat“** von Schüblingen | Käsestreifen | Zwiebeln | kräftige Essig-Öl-Marinade mit Romadur
→ *cold sliced Schübling sausages salad with cheese and onions and pickles in a vinegar and oil marinade (2,3,4,7,15)*
Euro 9,95
+ Euro 2,00




GENIEßEN OHNE FLEISCH

- **„Knödel-Trio“**
hausgemachte Semmelknödel (je 1x Rote Beete- & Spinat- & Käseknödel | frischer Blattspinat | Rote-Beete-Meerrettichsauce
→ *homemade bread dumplings one with beetroot & one with spinach and one with cheese filling | beetroot horseradish sauce | fresh spinach*
Euro 15,95
- **Allgäuer Kässpätzlen** würziger Romadur | Bergkäse | geschmälzte Zwiebeln
→ *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 + Euro 5,95
→ *small salad bowl with vinegar and oil dressing*
- **„Hirsch“-BOWL (basisch-vegetarisch)** bunte Salatschale 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*
Euro 14,95

Hier geht's
KONTAKTLOS zur
Speisekarte →





LECKERES VORWEG

- Kleine **Salatschale** mit Essig-Öl-Dressing
→ *small salad bowl with oil and vinegar dressing*
Euro 5,95
- **Knackiger Feldsalat**
würziges Himbeeressig-Dressing | knusprige Croûtons | Scheiben vom lauwarmen Wildschinken
→ *Crispy lambs lettuce with a tasty raspberry dressing, crispy croutons, served with warm and tender venison ham.*
Euro 11,95 
- **Carpaccio vom Hirsch**
mit Kräutern gerollt | nach Art der „toskanischen Jäger“ | mariniert mit Sherry-Essig-Dressing | geröstete Pinienkerne
→ *Venison carpaccio rolled with herbs and marinated with sherry & vinegar dressing and roasted pine nuts*
Euro 12,95

AUS DEM SUPPENTOPF

- Feines **Tomatensüppchen** | mit Sahnetupfer
→ *Tomatoe soup with whipped cream*
Euro 5,95
- **Kürbis-Cappuccino**
vom Hokkaido Kürbis | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl | Milchschaumhaube
→ *Hokkaido pumpkin cappuccino roasted pumpkin seeds and valuable pumpkin seed oil*
Euro 6,50

BRAUMEISTERS KÜCHE

- **Saiblingsfilet** aus „Allgäuer Gewässern“ (Fischzucht Ripfel) sanft gebraten | Zitronenrahmsauce | Spinat | Bandnudeln
→ *Char fillet from "Allgäuer rivers" (Fishfarm Ripfel) with lemon sauce, spinach, tagliatelle*
Euro 19,95 
- **„Mälzerschnitzel“**
Schweineschnitzel, paniert mit kräftiger Malzpanade | würzige Biersauce | Gemüse | knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln + Speck (kl. Portion 14,95) Euro 16,95
→ *Breaded pork escalope | fine malt coating | fried potatoes with bacon and onions | beer sauce | vegetable garnish (2,3,4,7,15)*
- **„Geschnetztes vom Reh“**
aromatische Champignons | Pfirsichhälfte mit Preiselbeeren (9,10) Gemüse garnitur | Spätzle (kl. Portion 17,95) Euro 19,95
→ *Venison ragout with aromatic mushrooms, stewed peach with cranberry filling, vegetable garnish, traditional homemade pasta* 
- **„Medaillons von der Rehkeule“**
saftig gegrillt | feine Wildsauce | Birnenhälfte mit Preiselbeeren (9,10) Brokkoli | Gratinierte Kartoffel
→ *Leg of venison medaillons Succulent grilled medaillons | deer sauce | stewed pear half with cranberry filling (9,10) | vegetables | bread dumpling*
Euro 24,95
- **„Brauer-Burger“** (225gr Rind-Fleisch) Laugen-Treber-Brötchen | Essiggurke | Salatblätter | Tomatenscheiben | Bergkäse | Speck | feine Röstzwiebeln | Hamburgersauce | knusprige Pommes frites (2,3,4,7,15) Euro 16,95
→ *pretzel-spent-grain-bun | lettuce leaves | pickles | tomatoe | bacon | fried onions | hamburgersauce | crispy french fries*
- **„Ottobeurer Brauerteller“** zarte Medaillons vom Schwein | Champignonrahmsauce | Jus | Kräuterbutter | buntes Gemüse | Spätzle
→ *Pork fillet medaillons | herb butter | creamy mushrooms | traditional home-made pasta | vegetables*
Euro 18,95
- **„Allgäuer Zwiebelrostbraten“**
vom Roastbeef (Rinderlende) | geröstete Maultasche | knusprige Röstzwiebeln | feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpätzlen (kl. Portion Euro 20,95) Euro 22,95
→ *slice of roast sirloin beef, roasted "Maultasche" (Giant ravioli) | crispy roasted onions | delicious gravy | home-made cheese pasta | vegetable garnish*
- **„geschmälzte Maultaschen“**
mit Fleisch-Kräuterfüllung nach „Chef's Rezept“ Zwiebeln & Speck -Soße (2,4,7,15)
→ *giant-sized home-made ravioli with meat and herb filling Jus, onions and bacon bits*
2 Stück Euro 11,95 **3 Stück** Euro 13,95
dazu empfehlen wir:
+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing + Euro 5,95
→ *small salad bowl with oil and vinegar dressing*

08332-796770 Marktplatz 12 87724 Ottobeuren www.hirsch-ottobeuren.de 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 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