

Für alle „Naschkatzen“



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

„Dessert Trio“

Zerlei
süße Überraschungen
& 1 Espresso
2 sweet surprises
1 Espresso
Euro 7,95

„Aprikosen-Becher“

Tipp

aromatische, marinierte Aprikosen
Joghurteiscreme, Fruchtsoße
Schlagsahne
Euro 7,95

*Apricot Sundae, fresh apricots, yoghurt ice cream,
fruit sauce and whipped cream*

„Crème Brûlée“

hausgemachte Crème Brûlée
frische Früchte
hausgemachtes Erdbeersorbet
homemade crème brûlée
with fresh fruits and
homemade strawberry sorbet
Euro 8,95



SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN



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

Himbeer-Tiramisu

mit Himbeeren OHNE KAFFEE
Strawberry Tiramisu, with raspberries,
without Coffee
Euro 8,95



„Heiße-LIEBE“

heiße Himbeeren, Vanilleeiscreme
Sahnehaube
hot raspberries Vanille ice cream, whipped cream
Euro 7,95

Tasse Kaffee	€uro 2,60
Große Tasse Kaffee	€uro 4,70
Espresso	€uro 2,60
Espresso doppio	€uro 4,70
Espresso macchiato	€uro 2,90
Cappuccino	€uro 3,50
Latte Macchiato	€uro 3,90
Heiße Schokolade	€uro 3,90
Milchkaffe	€uro 3,90

Dessert kann auch flüssig...

1. Ottobeurer Bockbierbrand 2cl €uro 3,50
Im Eichenfass 2 Jahre gelagert 2cl €uro 4,95

Glas Tee €uro 3,50
(verschieden Sorten)



(2) mit Konservierungsstoffe, (5) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwewert, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz



„Karamell-Becher“

Salted-Caramel-Eiscreme |
Vanilleeiscreme |
karamellisierte Nüsse |
Karamellsauce | Schlagsahne

€uro 8,50

Eis-Schokolade

Vanilleeiscreme |
Schokoladeneiscreme |
kalter Kakao | Schlagsahne €uro 5,95

Eis-Kaffee

Vanilleeiscreme |
kalter Kaffee (Seeberger) |
Schlagsahne €uro 5,95

„Aprikosen-Becher“

aromatische,
marinierte Aprikosen, Joghurteiscreme,
Fruchtsoße Schlagsahne
€uro 7,95

Amarena-Becher

Sahne-Amarenakirsch-Eiscreme |
Stracciatella | Amarenakirschen |
Schlagsahne

€uro 6,95

Unsere Eissorten sind aus der
Allgäuer Eismanufaktur, Isny

Eissorten :

- Stracciatella
- Vanilleeiscreme
- Schokoladeneiscreme
- Salted-Caramel-Eiscreme
- Sahne-Amarenakirsch-Eiscreme
- Erdbeersorbet

Pro Kugel €uro 1,60

Portion Sahne €uro 1,60

Portion Eierlikör €uro 2,50

Schokoladensauce €uro 1,20

Karamellsauce €uro 1,20



Leckerer vorweg

Something tasty beforehand



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

→ „Vitello-Forello“

schonend gegartes Kalbfleisch |
dünn aufgeschnitten |
Creme von der geräucherten Forelle |
Kapernäpfel | Ruccolasorbet

€uro 14,95

Vitello Forello gently cooked veal, thinly sliced
with smoked trout cream
caper apples and rucicola salat sorbet

lauwarmer Pfifferlingssalat

Blattsalate, gebratene Pfifferlinge,
Himbeerdressing, gebackener
Ziegenfrischkäse

€uro 14,95

Luke-warm chanterelles salad, raspberry-dressing
and baked goat's cheese



Sommerlicher Vorspeisenteller

fruchtige Melone mit rohem Schinken,
aromatische Tomatenscheiben mit
Mozzarella und Basilikum,
feine Pfannkuchen-Lachsroulade
an einem Salatbouquet von sommerlichen
Blattsalate

€uro 15,95

Summerly appetizers

melon with raw ham, sliced tomato
with mozzarella and basil,
pancakeroll with salmon, and lettuce garnish

Rosato SPRIZZ

Orangen-Hibiskus-Likör |
Tonic Water |

Eiswürfel | Orangenscheibe
0,2l €uro 5,90

„Erdbeer-Rhabarber“ SPRIZZ

Erdbeer-Rhabarber-Likör
Rhabarbernektar |

Erdbeereiswürfel | Prosecco
0,2l €uro 5,90

→ kleine Salatschale

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

Löffel für Löffel...

Spoon for spoon...

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

Schaumiger **Cappuccino von frischen
Pfifferlingen**

knusprige Croûtons €uro 6,95
chanterelles cream soup with croûtons

Für „zu Hause“

Griebenschmalz

(wie auf dem Tisch)
pro Glas 200 ml
€uro 5,50

Genießen ohne Fleisch

Delicious vegetarian dishes



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Allgäuer Kässpätzlen

würziger Romadur | Bergkäse |
geschmälzte Zwiebeln

€uro 10,95

home-made cheese pasta with strong-flavoured
Romadur cheese and mountain cheese,
sauteed onions

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 5,95

Ofenkartoffel

Kräuterquark | Karottenspiralen |
Blattsalate |
gebratene Champignons

€uro 13,95

baked potatoe with curd cheese,
Salads and fried mushrooms



Was die Chefin gerne isst

„Rote Beete Nudeltaschen“

hausgemachte Nudeltaschen |
Rote- Beete-Füllung |
Blattspinat | Weißwein-Kräuter-Sauce

€uro 15,95

Pasta stuffed with a tasty ricotta-beetroot-filling
with spinach and white-herb-sauce

Portion frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm
hausgemachte Semmelknödel
(auf Wunsch auch ohne Speck)

Portion of fresh chanterelles
in herbal cream home made bread dumplings
(without bacon upon request)

€uro 18,95

„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 | kraut
roasted nuts | Feta | beetroot | Pomegranate seeds |
avocado | wild broccoli | soy orange dressing

€uro 15,95

Fischer's Fritz fischt frische Fische...

Francis fries fresh fish fillets

Saiblingsfilet

aus „Ottobeurer

Gewässern“ (Fischzucht Ripfel)

sanft gebraten | frischer Blattspinat |
hausgemachtem Kartoffelbaumkuchen

Char fillet from "Ottobeurer rivers" (Fishfarm Ripfel)
with fresh spinach and homemade potatoe cake

€uro 19,95

Hierzu empfehlen wir Ihnen:

Merlot „Blanc de Noir“

- "Merlot ist weiß", ein weiß gekelteter Merlot
fruchtig und unkompliziert | frische
Rotweinaromen in einem Weißwein | schmeckt
mal ganz anders |
- facettenreiches Aroma von Birne und Orange
mit Nuancen von Flieder und Minze |
Weingut Christian Bamberger / Pfalz / Nahe
0,2l €uro 7,50 0,75l €uro 24,95

Aus Braumeisters Küche

Brewmaster's Cuisine



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

„HOPFEN UND MALZ GOTT

ERHALT´S“

unsere hausgebrauten Biere sind naturbelassen und ungefiltert.

our craft beers are natural and unfiltered.

→ Gibt's auch für zu Hause

6er-Träger, Kiste 20 Flaschen,
to buy also for take away Carrier of 6, Box 20 Botles

DER KLASSIKER 😊

„Brauer-Burger“ (225gr Rind-Fleisch)

Laugen-Treber-Brötchen | Essiggurke
| Salatblätter

Tomatenscheiben | Bergkäse | Speck
| feine Röstzwiebeln |

hausgemachte Hamburgersauce |

knusprige Pommes frites (2,3,4,7,15)

pretzel-spent-grain-bun | lettuce

laves | pickles | tomatoe |

bacon | fried onions | homemade

hamburgersauce | crispy french fries

€uro 17,50

„Brauer-Happen“

der Perfekte „Happen“
zum hausgebrauten Bier

Fladen frisch aus dem Ofen

belegt mit Schmand | Käse |

Zwiebelröhrchen |

luftgetrocknem Schinken

→ flat bread oven fresh, topped with sour cream |

cheese | onions | cured ham €uro 12,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

+ small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 5,95



„Ottobeurer Brauerteller“

zarte Medaillons vom Schwein |

Champignonrahmsauce | Jus |

Kräuterbutter | buntes Gemüse | Spätzle

pork fillet medaillons | herb butter | creamy

mushrooms | traditional home-made pasta

vegetables

€uro 18,95 (kleine Portion €uro 16,95)

Zu den Brauergerichten empfehlen wir:

Ottobeurer Jubiläumsbier 5,9% vol.

Altbayerische Dunkelbierspezialität, unfiltriert,
kräftige Farbe, malzig - würziger Geschmack

Schon Pro-biert ??

Unser 4er zum Probieren

4x 0,1l

€uro 8,50



„Mälzerschnitzel“

Schweineschnitzel | paniert

mit kräftiger Malzpanade |

knusprigen Bratkartoffeln |

Zwiebeln | würziger Biersauce |

Gemüse garnitur

pork Schnitzel with a fine malt coating,

crispy fried potatoes and onions, spicy beer sauce,

and vegetable garnish

€uro 16,95 (kl. Portion €uro 14,95)

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

Vom Grill und aus der Pfanne

Dishes grilled or pan-fried



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel goldgelb paniert,
dazu knusprige Pommes frites

Pork schnitzel, with French fries

€uro 16,95 (kl. Portion €uro 14,95)

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 5,95

„geschmälzte Maultaschen“

mit Fleisch-Kräuterfüllung nach

„Chef's Rezept“

Zwiebeln & Speck -Soße (2,4,7,15)

(giant-sized home-made ravioli) meat and herb
filling, Jus, onions and bacon bits

2 Stück €uro 12,95

3 Stück €uro 14,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

+ small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 5,95

Was der Chef gerne isst

Chef's favourite

Zart rosa gebratenes „Rinderfilet“

Pommery-Senf-Sauce |

knackige Gemüse | Kartoffel-Baum-Kuchen

€uro 32,95

tenderly roasted „Beef fillet“

on a Pommery Mustard Sauce with

fresh vegetables and potato cake

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 5,95

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef (Rinderlende)

geröstete Maultasche |

knusprige Röstzwiebeln |

feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpätzchen

slice of roast sirloin beef,

roasted "Maultasche" (Giant ravioli) | crispy roasted

onions | delicious gravy | home-made cheese pasta |

vegetable garnish

€uro 24,95 (kl. Portion €uro 22,95)

Rumpsteak

rosa gebraten (Rinderlende)

Kräuterbutter | Pommes frites

200 g €uro 23,95

300 g €uro 26,95

beef steak | herb butter and french fries

dazu empfehlen wir:

→ gedünstetes Gemüse (vegetables)

+ €uro 4,95

→ frische gebratene Pfifferlinge

(chanterelles)

+ €uro 9,95

→ kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing Small salad bowl

+ €uro 5,95

→ extra hausgemachte Kräuterbutter

homemade herb butter

+ €uro 1,50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Mundelsheimer Käsberg

Trollinger QbA | halbtrocken |

fruchtig-süffiger Rotwein |

Aromen von frischen

roten Beeren und reifen Süßkirschen |

WG Mundelsheim, Württemberg

0,2l €uro 5,95

0,75l €uro 19,95

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

Brotzeit ist die beste Zeit

bavarian snacktime is the best time !!!



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Bierkutscher Vesper

deftige Wurst (7,15) | saftiger Schinken (2,3,4,7,15) |
Allgäuer Käse (2,3,4) | Rettich | Gewürzgurke (9)
| kräftiges Brot | 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 €uro 13,95

Saurer Käs'

pikanter Limburger (2,3,4) |
sauer mariniert | Zwiebelringen
savoury soft cheese (2,3,4)
served in sour sauce, onion rings €uro 10,95

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)
€uro 10,95

Schweizer Wurstsalat

von Schüblingen | Käsestreifen
| Zwiebeln | kräftige Essig-Öl-Marinade
€uro 10,95
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)

Obatzter

Camembert (2,3,4)
würzig angemacht mit Zwiebeln | Kümmel |
ein Schuss Bier
Camembert flavored with onions, caraway seeds
and a dash of beer €uro 10,95

**Zur Brotzeit passt vorzüglich ein
hausgebrautes „Ottobeurer Bier“
Märzen | Helles | Hefeweizen |
Jubiläumsbier**

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 11,50
mit Bratkartoffeln + €uro 5,50

Für „danach“ oder „zwischen durch“ empfehlen wir

- 1. Ottobeurer Bockbierbrand
- Bockbierbrand aus dem
Eichenfass
- Ottobeurer-Bierlikör
aus dem, hauseigenen Bier hergestellt



Für zu Hause:

hauseigener **Biersenf**
Mittelscharf oder Süß
Schraubglas 180 ml
€uro 3,95

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