

Für unsere „Süßen“



Knusprige Apfelküchle

Vanilleiscreme

Sahnetupfer

Baked apple rings & Ice cream vanilla and
creme

€uro 8,50

„Crème Brûlée“

hausgemachte Crème Brûlée

frische Früchte

cremig es Eis

homemade crème brûlée

with fresh fruits

and homemade ice cream

€uro 9,50

„Dessert Trio“

Zerlei süße

Überraschungen

und 1 Espresso

2sweet surprises

and 1 Espresso

€uro 8,95

SEEBERGER
KAFFESPEZIALITÄTEN



Bratapfel-Tirami-Su

Mascarpone-Creme|

Apfelwürfel| Bratapfellikör|Zimt

Baked apple-tirami-su, Mascarpone creme,
Apple, cinnamon

€uro 7,95

Drei Dinge gehören zu

einem guten Kaffee,

erstens Kaffee,

zweitens Kaffee

und drittens nochmals Kaffee.

| | |
|--------------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,80 |
| Große Tasse Kaffee | 4,80 |
| Espresso | 2,80 |
| Espresso doppelt | 4,80 |
| Espresso Macchiato | 3,00 |
| Cappuccino | 3,60 |
| Milchkaffee | 4,00 |
| Latte Macchiato | 4,00 |
| Heiße Schokolade | 4,00 |

Glas Tee 3,50

(verschieden Sorten)

„Heißer Hirsch“

Bio- Glühwein Rot oder Weiß 5,95

Dessert kann auch so...

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

Leckerer vorweg



Geräucherter Lachs

an Kartoffelrösti
und Salatgarnitur mit
Ottobeurer-Biersenf-Dill-Dip
Smoked salmon
hash browns and salad garnish with
Beermustard-Dill-Dip

€uro 13,95



Knackiger Feldsalat

mit würzigem
Himbeeressig-Dressing
und knusprigen Croûtons
dazu zarte Scheiben
vom lauwarmen Wildschinken
Crispy lambs lettuce with a tasty raspberry
dressing,
crispy croutons, served with warm and tender
venison ham.

€uro 12,95

Carpaccio vom Hirsch

mit Kräutern gerollt nach
Art der „toskanischen Jäger“
mariniert mit
Sherry-Essig-Dressing
gerösteten Pinienkernen
Venison carpaccio rolled with herbs and marinated
with sherry & vinegar dressing and roasted pine
nuts

€uro 14,95

Allgäuer“ Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe
mit Brätklößchen, Grießknödel
und Leberknödel, Backspätzle
und Schnittlauchröllchen
Clear beef broth
with roast dumplings, semolina dumplings
and liver dumplings, fried "Spätzle"
and chives rolls

€uro 5,95

Kartoffel-Curry Cappuccino

mit Milchschaumhaube & Croutons
potatoe curry cappuccino
with milk froth & croutons

€uro 5,50

→ kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing
small salad bowl with vinegar and oil
dressing

€uro 6,50

Für zu Hause:
Griebenschmalz
pro Glas €uro 5,50



Genießen ohne Fleisch



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Allgäuer Kässpätzlen

würziger Romadur | Bergkäse |
geschmälzte Zwiebeln
€uro 11,95

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
small salad bowl with vinegar and oil dressing
+ €uro 6,50

"Cocos-Gemüsecurry"

buntes Gemüse knackig gedünstet
rotes Curry | Cocosmilch
duftender Reis €uro 15,95

COCOS vegetable curry
Vegetables | red curry | coco milk | rice

Tipp

„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

€uro 15,95

Fischer's Fritz fischt frische Fische...

Saiblingsfilet

aus „Allgäuer Gewässern“ (Fischzucht Ripfel)
sanft gebraten | Zitronenrahmsoße | Spinat
| Bandnudeln

Char fillet from "Allgäuer rivers" (Fishfarm Ripfel)

with lemon sauce, spinach, tagliatelle €uro 21,95

"bunte Salatschale"

bunte Salatblätter | Tomate | Gurke
Kresse | Karottenspiralen

mit Essig-Öl-Dressing €uro 10,95

lettuce leaves | tomato | cress | cucumber
carrot strips | oil and vinegar dressing

dazu empfehlen wir:

+ gebratene Champignons €uro 4,50

+ gebratene Streifen von der Rinderlende
€uro 5,95

+ 5 saftig gebratene Riesengarnelen
€uro 8,95

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 all 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 bottles

DER KLASSIKER 😊

„Brauer-Burger“ (225 g 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 leaves | pickles | tomato slices
bacon | fried onions | homemade
hamburger sauce | crispy french fries
€uro 18,95

Schon Pro-biert ??

Unser 4er zum Probieren

4x 0,1l €uro 8,50



„Brauer-Happen“

der perfekte „Happen“
zum hausgebrauten Bier
Fladen frisch aus dem Ofen
belegt mit Schmand | Käse
Zwiebelröhrchen

luftgetrocknetem Schinken

→ flat bread oven fresh, topped with sour cream

cheese | onions | cured ham €uro 14,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

+ small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 6,50



„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 19,95 (kleine Portion €uro 17,95)

Zu den Brauergerichten empfehlen wir:

Ottobeurer Jubiläumsbier 5,9% vol.

Altbayerische Dunkelbierepezialität, unfiltriert
kräftige Farbe, malzig - würziger Geschmack

„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 17,95 (kl. Portion €uro 15,95)

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



Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel goldgelb paniert
dazu knusprige Pommes frites

Pork schnitzel with french fries

€uro 17,95 (kl. Portion €uro 15,95)

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 6,50

„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 13,95

3 Stück €uro 15,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

+ small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 6,50

Was der Chef gerne isst

Chef's favourite

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef (Rinderlende)

geröstete Maultasche

knusprige Röstzwiebeln

feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpätzlen

slice of sirloin roast beef

roasted "Maultasche" (giant-sized ravioli)

crispy roasted onions | delicious gravy

home-made cheese pasta | vegetable garnish

€uro 27,95 (kl. Portion €uro 25,95)

Solange der
Vorrat reicht

DONNERSTAGS

Haxentag

Ofenfrische Schweinshaxe
mit bayerisch Kraut
& hausgemachten Semmelknödel

€uro 10,95

dazu empfehlen wir ein
frisch gezapftes Ottobeurer Bier

Von Wald & Wiese

from wood & meadow

„Medaillons von der Rehkeule“

saftig gegrillt | feine Wildsauce

Birnenhälfte mit Preiselbeeren

Brokkoli | hausgemachte Semmelknödel

Leg of venison medaillons Succulent grilled

medaillons | deer sauce | half stewed pear

with cranberry filling (9,10) | broccoli

homemade bread dumpling

€uro 26,95

„Geschnetztes vom Reh“

Pilze | Pfirsichhälfte mit Preiselbeeren

Gemüsegarnitur | Spätzle

Venison ragout with aromatic mushrooms

stewed peach with cranberry filling, vegetable

garnish, traditional homemade pasta "Spätzle"

€uro 22,95 (kl. Portion 20,95)

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Macon Rouge AC

Typischer, frisch-fruchtige

Aromen von roten Früchten

Albert Bichot-Máconnais

Burgund, Frankreich

0,2 l

5,95

0,75 l

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

Deftiges zur Brotzeit



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 €uro 13,95

„Saurer Käse“

pikanter Limburger (2,3,4)
sauer mariniert mit 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 2,95
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 und
einem Schuss Bier
Camembert flavored with onions, caraway seeds and a
dash of beer €uro 11,95

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
Schraubglas €uro 3,95



Zur Brotzeit passt
vorzüglich ein
hausgebrautes
„Ottobeurer Bier“

