

Für die „Naschkatzen“



„Dessert Trio“
 2erlei
 süße Überraschungen
 & 1 Espresso
 2 sweet surprises
 1 Espresso
 €uro 8,95



einfach nur was kleines?
 hausgemachtes Mousse au chocolat
 im Glas serviert |
 frische Früchte | Sahnetupfer
*homemade Mousse au chocolate
 with fresh fruits and creme*
 €uro 5,50

„Creme Brulée“
 hausgemachte Creme Brulée
 frische Früchte
 hausgemachtes Erdbeersorbet
*homemade creme brulée
 with fresh fruits and
 homemade strawberry sorbet*
 €uro 9,50



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

Erdbeer-Tiramisu
 mit frischen Erdbeeren OHNE KAFFEE
*Strawberry Tiramisu, with fresh strawberries,
 without Coffee*
 €uro 8,95



Tasse Kaffee	€uro 2,80
Große Tasse Kaffee	€uro 4,80
Espresso	€uro 2,80
Espresso Doppelter	€uro 4,80
Espresso Macchiato	€uro 3,00
Cappuccino	€uro 4,00
Latte Macchiato	€uro 4,00
Heiße Schokolade	€uro 4,00
Milchkaffe	€uro 4,00

Dessert kann auch so...

- 1. Ottoberer Bockbierbrand 2cl €uro 3,95
- Im Eichenfass 2 Jahre gelagert 2cl €uro 4,95

Glas Tee €uro 3,70
 (verschieden Sorten)



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

Something tasty beforehand



Knackiger Stangenspargel

mit würzigem Bärlauch-Pesto
und zart geräuchertem Lachs

fresh asparagus with a wild garlic pesto
and tender smoked salmon

€uro 12,95



Lauwarmer Stangenspargel

mit 2 gegrillten Riesengarnelen
in würziger Kräutervinaigrette
gehacktem Ei und Croûtons

warm asparagus with 2 grilled king prawns
on a vinegar-oil-herb-dressing with minced egg and
croûtons

€uro 13,95

Carpaccio

→Rinderfilet vom Jungrind

hauchdünn aufgeschnitten
mariniert mit

Balsamico-Dressing,
Parmesankäsespäne,
dazu geröstete Pinienkerne

Carpaccio →Beef thinly sliced
marinated with balsamic dressing,
with parmesan and roasted pine nuts

€uro 14,95

Limoncello SPRIZZ

Limonen-Likör | Prosecco |
Eiswürfel | "Sprizzer" Wasser

0,2l €uro 6,20

→kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing €uro 6,50

small salad bowl with vinegar and oil dressing

Löffel für Löffel...

Spoon for spoon...

Feines

Spargelcremesüppchen

mit Spargelstückchen

Creamy asparagus soup
with pieces of asparagus

€uro 6,50

Schaumiger

Bärlauch-Cappuccino

mit knusprigen Croûtons

Foamy wild garlic cappuccino
with crunchy croûtons

€uro 6,95

Für „zu Hause“

Griebenschmalz

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



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

Genießen ohne Fleisch

Delicious vegetarian dishes



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

Allgäuer Kässpatzen

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

Was die Chefin gerne isst

„Spargelmaultaschen“

hausgemachte Nudeltaschen
Spargel- Ricotta- Füllung
frischer Spinat | Weißweinsauce
Pasta stuffed with a tasty asparagus-ricotta-filling
with fresh spinach and sauce white wine €uro 17,95

„Cocos-Gemüsecurry“ Tipp

buntes Gemüse knackig gedünstet
rotes Curry | Cocosmilch
duftender Reis €uro 15,95
COCOS vegetable curry
Vegetables | red curry | coco milk | rice

Spargel

Portion

knackiger Stangenspargel

Salzkartoffeln mit zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise
gekochter Schinken oder
roher Schinken

Fresh Asparagus with boiled potatoes
either with melted butter or sauce hollandaise
ham or cured ham €uro 18,95

„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 gebratene Riesengarnelen €uro 8,95

Fischer's Fritz fischt frische Fische...

Francis fries fresh fish fillets

Saiblingsfilet

aus „Ottobeurer
Gewässern“ (Fischzucht Ripfel)
sanft gebraten | frischer Spargel |
hausgemachter Kartoffelbaumkuchen
Char fillet from "Ottobeurer rivers" (Fishfarm Ripfel)
with asparagus and homemade potatoe cake
€uro 21,95

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

Aus Braumeisters Küche

Brewmaster's Cuisine



„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

Zu den Brauergewichten empfehlen wir:

Ottobeurer Jubiläumsbier 5,9% vol.
Altbayerische Dunkelbiere Spezialität, unfiltriert,
kräftige Farbe, malzig - würziger Geschmack



Schon Pro-biert ??

Unser 4er zum Probieren

4x 0,1l €uro 7,95



„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 vinegar and oil 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)

„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 vinegar and oil 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

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 18,95

Was der Chef gerne isst

Chef's favourite

Lammhaxe

sanft geschmort, Rosmarin Jus

Rahm-Kraut |

Kartoffelbaumkuchen

Lamb Knuckle | cream cabbage | potatoe cake



€uro 24,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 6,50

„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 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

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 11,95

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 11,95
mit Romadur + €uro 3,50
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 11,95

**Zur Brotzeit passt vorzüglich ein
hausgebranntes
„Ottobeurer Bier“**

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 11,95
mit Bratkartoffeln + €uro 5,95

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 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