

## Entrée

### Empfehlung zum Aperitif

„Valentino“

Sauerkirschsirup - Jahrgangscuvée

€ 5,50

### Köstlichkeiten Vornweg

Carpaccio vom Rinderfilet

Zartes Carpaccio vom Angus Rinderfilet - Vinaigrette -

Zitronenpfeffer – Grana Padano

€ 16,90

„ Garnelenpfännchen “

White Tiger Garnelen aus der Pfanne im Knoblauch- und Olivenölsud

€ 10,50

„Rendezvous von Ziege & Feige“

lauwarme Ziegenkäsetaler - Feige – süßes Feigenchutney – Cranberry-

Hibiscus-Chili-Balsamico

€ 11,50

„ Heißes Süppchen “

wechselndes Angebot – wir informieren Sie gerne

je nach Suppe € 4,90 /€5,50

## Salatvergnügen

Marktfrische Blattsalate - Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette  
Crème - Balsamico - Cocktailtomaten

### Die „Liaison“ bestimmen Sie

„Wald & Feld“ - mit frischen gebratenen Champignons - Sonnenblumenkerne

€ 8,90

„Exquisit“ - mit Rinderfiletstreifen & frischen gebratenen Champignons

€ 18,50

## Handgemachtes Pasta Glück

1 Portion Tagliolini nach Art.....

„White Tiger“ - mit gebratenen White-Tiger Garnelen – Basilikumpesto -

Knoblauch – Kirschtomaten – Grana Padano

€ 17,50

„À la Chef“ - mit Schweinefiletstreifen - scharfe Pfeffercreme

€ 15,90

„Remy Martin“ - mit Rinderfiletstreifen – Pilzen der Saison – Cognacsahne

feine Hobel vom Grana Padano

€ 24,50

### „Drinking-Tipp“

*Picpoul de Pinet, Languedoc - säurearm – fruchtig- frisch* 0,25l € 6,50

## Unsere Klassiker

### Wiener Schnitzel

zart paniert vom Kalbsrücken

Preiselbeergelee - Pommes Frites – Blattsalat

€ 19,90    Senioren Portion € 16,90

### „Schlemmervergnügen“

3 Medaillons vom Schweinefilet – Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur – Röstitaler – Blattsalat

€ 23,50    2 Medaillons € 20,50

### „Cordon Bleu Art“

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken - Gekochter Schinken - Edamer Käse

Pommes Frites – Blattsalat

€ 16,50

### Zanderfilet

Auf der Haut gebraten

Rieslingcrèmesoße - Basmati Reis - Gemüse garnitur

€ 22,90

1 Teller Marktfrischer Blattsalat extra € 3,50

## Fantastische Black Angus Steakwelt

Darum Black Angus... Das Fleisch dieses Rindes ist dunkelrot und zart marmoriert. Der intramuskuläre Fettanteil ist sehr gut verteilt. Die kurzen Fasern machen es zu einem besonders zarten Stück Fleisch. Agnus Rinder werden ganzjährig auf der Weide gehalten. Stark reduzierter Cholesterin- und Fettanteil gegenüber Artgenossen in Stallhaltung.

„Black Angus Pepper Boss“ € 32,-

Zarte Medaillons vom argentinischen Rinderfilet 250 gramm

Senf-Kräuter -Kruste – handmade Pasta - scharfer Cognac Pfeffer -Gemüse garnitur

„ Black Angus Art des Hauses “ € 23,-

Zartes argentinisches Rumpsteak 250 gramm

gedünstete Zwiebeln - frische gebratene Champignons

hausgemachte Kräuterbutter - Pommes Frites

„ Gran Asado“ € 29,-

Argentinisches Rinderfilet Kräuterbutter -

Argentinisches Rumpsteak Sahnemeerrettich - Zarte Schweinelende Bearnaise –

Pommes Frites – Pommes Dauphines – Gemüse garnitur - Blattsalat

Unsere Wein Genuss Empfehlung

Château La Baume, Cabernet Sauvignon, L'herault

*fruchtig & trocken* 0,25l € 6,90



Ihr Traditionslokal im Köllertal – Essen für die Sinne

Wir heißen Sie herzlich Willkommen

*Gönn' Dir einen Augenblick der Ruhe und Du wirst begreifen wie unsinnig es war,  
dich zu hetzen Oscar Wilde*

Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen

Zeit & Ruhe zum Genuss

Ihr Team Hirchenhahn

**FEIERN SIE MIT UNSEREN ALL - INCLUSIV - PAKETEN  
ZUM FESTPREIS !**

Egal ob ihre Hochzeit, Geburtstags-, Firmen-, Jubiläums-, oder die Trauerfeier ihres Angehörigen wir  
schnüren Ihnen ein Komplettpaket. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Gerne informieren wir Sie auch mündlich über allergene Zutaten die in unseren Produkten enthalten  
sind. Eine schriftliche Dokumentation können Sie jederzeit einsehen.