



HIRSCH  
HOTEL · RESTAURANT  
*Oberstaufen*

# WALD & WIESEN

Staufner Küche  
im Hirsch





## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

### **Erdbeer-Rhabarber-Spritz** 8,90 €

Die spritzige Säure des Rhabarbers und die feine Süße der Erdbeeren bilden am Gaumen eine fruchtige und leckere Komposition.

Steinhauser Erdbeer-Rhabarber Likör (Bodensee) |  
Prosecco | Allgäuer-Mineralwasser | Minze

### **Wiesenkiez SinSecco (alkoholfrei) 0,2l** 6,50 €

Der alkoholfreie rote SinSecco begeistert mit einer spritzigen Mischung aus Apfel, Birne, Quitte, Aronia und Johannisbeere, abgerundet durch feine Noten von Rosmarin, Lavendel & Kardamom.



## **SUPPEN**

Brennesselsuppe	8,95 €
Kartoffel-Kräutersuppe	8,50 €

## **VORSPEISEN**

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum an Balsamico-Kräuter dressing	10,95 €
Frischer Kräutersalat mit gebratenen Bärlauchknödelscheiben	18,95 €



## HAUPTGÄNGE

Gebratenes Schweinerückensteak auf  
Kräuterrahmsauce mit Kräuterspätzle 23,95 €

Schlutzkrapfen auf Bärlauchsauce mit  
kleinem Kräutersalatteller 17,95 €

Gebratenes Zanderfilet auf Dillsauce  
mit Kräuter-Dampfkartoffeln 27,90 €

## DESSERTS

Joghurt-Lavendel-Mohn-Eis mit  
frischen Früchten 11,90 €