

SCHWÄBISCHER GENUSS im HIRSCH



Wir verwöhnen Sie von **FREITAG, 4.4.** bis **SONNTAG, 6.4.25 (mittags)** und von **FREITAG 11.4.** bis **SONNTAG, 13.4.25** mit **schwäbischer Küche** in unserem Genussraum.

ROSTBRATEN trifft LEMBERGER

KARTOFFEL- und BLATTSALAT

Joghurtdressing & gebrannte Sonnenblumenkerne



Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN auf meine Art

Handgeschabte Spätzle, Jus, Zwiebeln



VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl
oder

Unser MON CREEK VALLEY GIN & ZITURSSORBET

Kumquats, Zitrusfilets & Baiser

Menüpreis pro Person 49 Euro

Korrespondierende WEINE:

2017 LEMBERGER KUNING Freudensteiner Reichshalde vom Weingut HÄUSSERMANN aus Diefenbach

2019 BLAUFRÄNKISCH Leithakalk vom Weingut KOLLWENTZ Burgenland

Kein Lemberger pur, sondern als Cuvée, dann

JAKBOB D (Lemberger, Merlot und Cabernet) vom Weingut DAUTEL Bönningheim

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung, gerne online oder per Email an info@hirsch-genuss Handwerk.de

Ihr Genusshandwerker mit Team

Andreas Sondel