

# GENUSSHANDWERKER MENÜ



Vom 27.03. bis 06.04.2026 verwöhnen wir Sie mit unserem  
**OSTERMENÜ.**

(In dieser Zeit ist **kein à la Carte** möglich)

## OSTERMENÜ

### Geschmorte MÖHRE & KALBSTAFELSPITZ

Grüne Soße, Radieschen, Erbsensaft  
(ohne Tafelspitz möglich)

2023 SAAR RIESLING I WEINGUT VAN VOLXEM Mosel 0.1l | 7.50 €



### KARTOFFELMAULTASCHE & MORCHELN a la Crème

Spargel, Lauchzwiebeln, Provencale

2024 LUGANA Limne I TENUTA ROVEGLIA Lombardei 0.1l | 7 €



### Möttlinger LAMM von Tobias Mühlthaler

Artischocken-Bohnencassoulet, Kasknödel, kleines Backensholzer  
Käse-Kräuterbrot, Zitronen-Thymianjus

2021 FORADORI TEROLDEGO I WEINGUT FORADORI Dolomiten 0.1l | 10 €

oder

### Sanft gegarter FARÖER LACHS

Artischocken-Bohnencassoulet, Kasknödel, kleines Backensholzer  
Käse-Kräuterbrot, Schnittlauchnage

2021/22 WEISSBURGUNDER Bissersheimer Steig I WEINGUT GABEL Pfalz 0.1l | 9€

oder

### KASKNÖDEL

Artischocken-Bohnencassoulet, kleines Backensholzer  
Käse-Kräuterbrot, Nussbutter, braune Brösel

2021/22 WEISSBURGUNDER Bissersheimer Steig I WEINGUT GABEL Pfalz 0.1l | 9€



### RHABARBER & VANILLE

Joghurtsauerampfersorbet, Vanillecreme, Mandelkrokant, Granité

GENIESSER(EI) - unser hausgemachter EIERLIKÖR oder unser hausgemachter  
RHABARBER-WERMUT-LIKÖR 2cl | 5 Euro/4 Euro

Menüpreis Lamm/Lachs pro Person 89 Euro

Menüpreis Kasknödel pro Person 76 Euro

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.



Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2020 und älter NICHT** mehr angenommen werden können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

**HIRSCH GENUSSHANDWERK & BRENNSCHEUNE am Monbachtal**

FR-MO 17.30 bis 22.30 Uhr | SA zusätzlich von 12-15 Uhr