

Herzlich Willkommen im Gasthaus Hirschen

Liebe Gäste

Ihre Gastgeber Hanka und Hans Holdener begrüßen Sie recht herzlich. Es ist uns eine Freude Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Der Hirschen besitzt eine über 80jährige Familien-Tradition und wird jetzt in der dritten Generation von Hans Holdener geführt. Wir hoffen Sie verbringen ein paar schöne und unvergessliche Stunden hier im Hirschen.

Rauchen

Unser Gasthaus ist seit dem 1. Mai 2010 Rauchfrei. Gerne laden wir die Raucher ein, unser Hirschenstübli im ersten Stock zu benützen. Da ist das Rauchen mit gesetzlicher Bewilligung erlaubt.

Ihre Meinung ist uns Wichtig

Für Feedback, Komplimente und auch Reklamationen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung. Sie können uns Ihre Anregungen auf Papier mitteilen, hierfür haben wir beim Eingang einen Briefkasten parat oder Sie teilen uns dies via Email mit. Wir haben immer ein offenes Ohr.

Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag ruhen wir uns aus. Die restlichen Tage ist das Gasthaus von 8:30 Uhr geöffnet, ausser am Sonntag: ab 10:00 Uhr. Von Weihnachten bis Drei Könige haben wir durchgehend geöffnet und im Februar nur am Mittwoch geschlossen.

Fleisch Herkunft

Unsere Philosophie ist es, möglichst Schweizer Produkte zu verwenden.

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Herkunft Schweiz / Pouletfleisch: Herkunft Schweiz und Deutschland / Eglifilet: Herkunft Schweiz und Deutschland / Pangasius: Herkunft Vietnam

Geschenk - Gutscheine

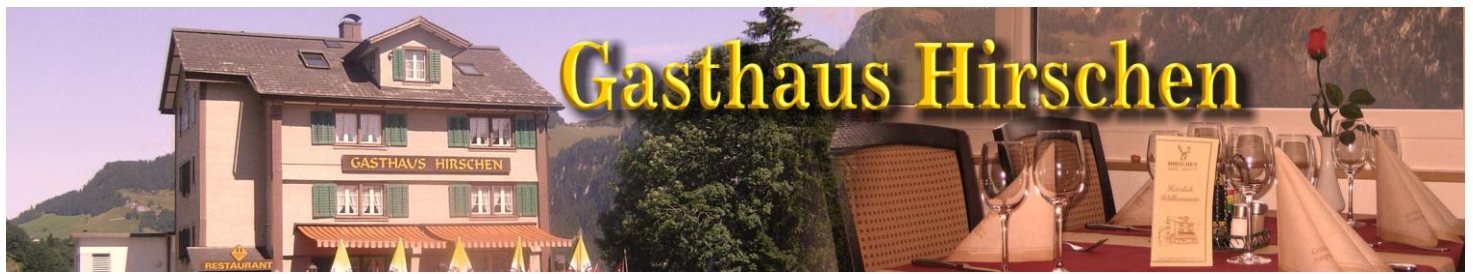
Mit einem Gutschein als Geschenk liegt man immer richtig. Gerne empfehlen wir unsere Gutscheine mit Ihrem Wunschbetrag, den wir Ihnen ohne Vorbestellung, jeder Zeit aushändigen können oder auch auf telefonische Bestellung Ihnen gerne zusenden.

Gästezimmer

Der Hirschen verfügt über 3 Gästezimmer mit total 8 Betten. Die Zimmer sind mit Kalt- und Warmwasser ausgestattet. Das WC und die Dusche befindet sich auf der Etage.

Familien- und Gruppenanlässe

Im Jahr 2005 haben wir kräftig investiert und das Panorama-Säli angebaut. Dies eignet sich hervorragend für Anlässe in geschlossener Runde. Gerne helfen wir Ihnen ein gelungenes Zusammensein zu organisieren. Verlangen Sie unsere Menüvorschläge, wir beraten Sie gerne.



Vorspeisen

Egfilet Grossmutterart mit Wein-Kräutersauce und Reis	15.-
Knoblauchbrot , Baquettscheiben mit Knoblauchbutter überbacken	8.-
Crevetten-Cocktail Calypso , mit Toastbrot und Butter	15.-

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	6.-
Bouillon mit Sherry	8.-
Bouillon mit Ei	8.-
Tomatensuppe mit Rahmhäubchen	8.-

Salate

Bunter Blattsalat	8.-
Gemischter Salat	9.-
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.-

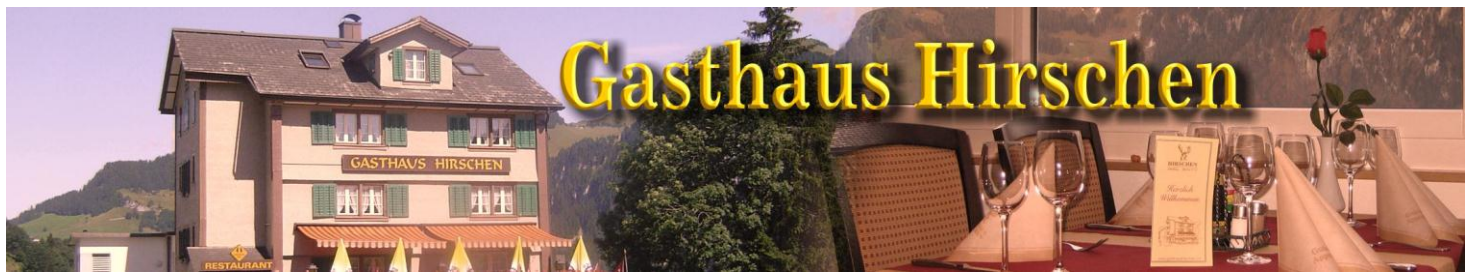
Eierspeisen

Omelette natur aus zwei Eiern	10.-
Omelette mit Schinkenstreifen	13.-
Vegi – Omelette / mit Tomaten und Käse	16.-

Wir verwenden ausschliesslich Eier aus Oberiberg

Vorab schon mal unsere Dessert Empfehlung

Lassen Sie noch ein wenig Platz frei für unsere feinen Dessertspezialitäten. Gerne empfehlen wir unsere hausgemachten Karamellköpfler, unsere hausgemachte, gebrannte Crème und natürlich unser Lebkuchen, der nach einem alten Bäckerrezept hier in Oberiberg zubereitet. Verlangen Sie unsere Dessert-Karte.



Gut zu wissen

Spezialität aus der Grossmutterzeit

Kutteln an Tomatensauce *Jeden Samstag*

mit Kartoffeln, nach Wunsch mit Käse und Kümmel

19.-

Chässuppe *Nur auf Vorbestellung*

Käse mit Brot zubereitet, mit Zwiebelschweitzli und Kartoffeln

19.-

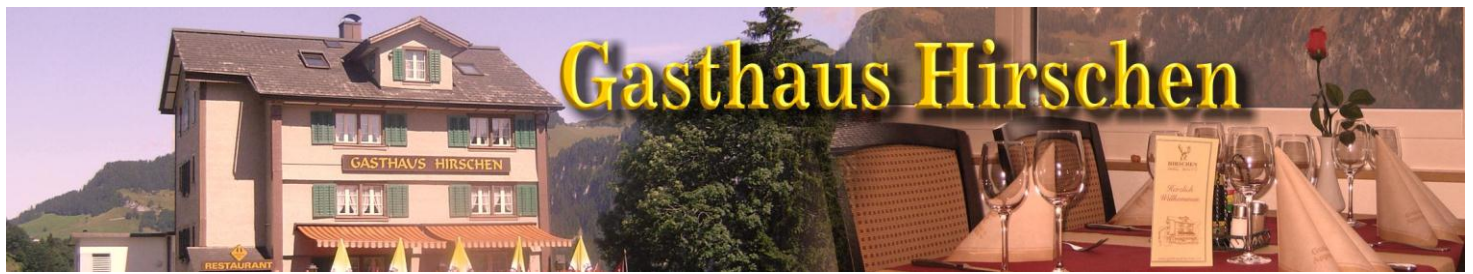
Ybriger Hafenkabis *Nur auf Vorbestellung*

Eintopfgericht aus Weisskabis mit Schweinefleisch dazu Kartoffeln.

19.50

Jahres Angebot

- | | |
|--------------------------|---|
| Karfreitag und Samstag: | - Spezielle Fischkarte. |
| Ostersonntag und Montag: | - Ybriger Gitzi . |
| Spargelsaison: | - Reichhaltige Spargelkarte. |
| Muttertag: | - Feines Mehrgang-Menü. |
| Pfingsten: | - Spezielles Pfingstmenü. |
| Betriebsferien: | - Im Juli bis anfangs August. |
| Wildsaison: | - Vom 1. September bis Anfangs November. |
| Weihnachten / Neujahr: | - am 24. Dezember haben wir geschlossen
- vom 25. Dez. bis 6. Jan. durchgehend geöffnet. |
| Silvesterabend | - Silvester-Menü und auch à la carte Service. |



Vegetarisch

Gemüseteller mit Kartoffeln	20.-
Beilagen-Teller , Butternudeln mit Pilzrahmsauce und Gemüse garnitur	21.-
Nudeltopf , Butternudeln mit Pilzrahmsauce	15.-
Quornschnitzel paniert, garniert mit Pommes frites und Gemüse	22.-
Vegi – Omelette / mit Tomaten und Käse	16.-

Leicht und Bekömmlich unsere Fitnesssteller

Fitness Teller ist mit frischen Salaten reichhaltig garniert
Body Teller wird mit reichhaltiger Gemüse garnitur serviert

Mit Fleisch Ihrer Wahl:

1 paniertes Schweinsschnitzel	20.-	Kalbsschnitzel natur	33.-
2 panierte Schweinsschnitzel	27.-	Kalbsschnitzel paniert	33.-
Schweins- Steak mit Kräuterbutter	28.-	Kalbs- Cordonbleu	39.-
Schweins- Cordonbleu	29.-	Entrecôte mit Kräuterbutter	38.-
Egli im Bierteig gebacken	33.-	Quornschnitzel paniert / Vegi	22.-

Für unsere kleinen Gäste

Räuberschmaus / Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Rübli	12.-
Snowli-Teller / Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Rübli	12.-
Scoubidou-Teller / 2 Wienerli mit Pommes frites	12.-
Kindersalat , nach Wunsch zusammengestellt	4.-

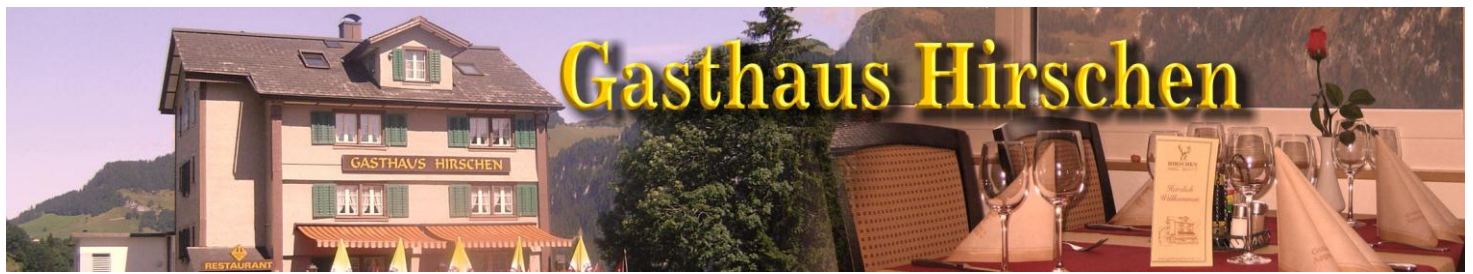
Senioren – Teller / Halbe Portion

Unser Klassiker

Senioren Teller Rahmschnitzel vom Schweinsfilet mit Nudeln & Gemüse	17.-
--	------

Halbe Portion

Von allen Hauptspeisen servieren wir auch **halbe Portionen**, fragen Sie unser Servicepersonal. Preisreduktion wird auf der Rechnung gutgeschrieben: **minus 4.-**



Schnitzel - Festival

Schnitzel-Teller

- | | |
|--|------|
| 1 Schweinsschnitzel paniert, mit Pommes frites & Gemüse garniert | 20.- |
| 2 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites & Gemüse garniert | 27.- |

Rahmschnitzel

- | | |
|---|------|
| 1 Schnitzel mit Pilzrahmsauce, garniert mit Butternudeln & Gemüse | 21.- |
| 2 Schnitzel mit Pilzrahmsauce, garniert mit Butternudeln & Gemüse | 28.- |

Wienerschnitzel

- | | |
|---|------|
| 1 paniertes Kalbsschnitzel, garniert mit Pommes frites & Gemüse | 33.- |
| 2 paniertes Kalbsschnitzel, garniert mit Pommes frites & Gemüse | 46.- |

Cordonbleu's

- | | |
|---|------|
| Schweins- Cordonbleu garniert mit Pommes frites & Gemüse | 29.- |
| Kalbs- Cordonbleu garniert mit Pommes frites & Gemüse | 39.- |

Immer Beliebt

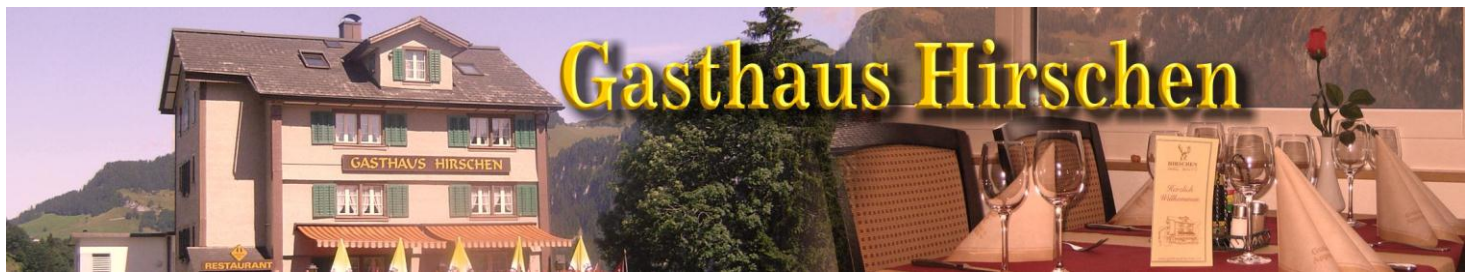
- | | |
|---|------|
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, garniert mit Pommes frites & Gemüse | 23.- |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter garniert mit Pommes frites & Gemüse | 28.- |
| Kotelette paniert und mit Pommes frites & Gemüse garniert | 26.- |
| Entrecôte mit Kräuterbutter garniert mit Pommes frites & Gemüse | 38.- |

*GEWICHTE: Schnitzel sind je 100gr. / Steak & Cordonbleu sind je 200gr.
Fleischgericht nur mit einer Beilage oder nur Gemüse: - 4.Fr. / mit Brot: - 9.Fr.*

XXL - Für Fleischliebhaber - 400gr.

- | | |
|---|------|
| Schweins- Steak XXL mit 2 Kräuterbutter dazu Pommes frites | 38.- |
| Schweins- Cordonbleu XXL mit Pommes frites | 38.- |
| Kalbs- Cordonbleu XXL mit Pommes frites | 56.- |
| Entrecôte XXL mit 2 Kräuterbutter dazu Pommes frites | 55.- |

XXL Gerichte sind für eine Person bestimmt, falls Sie zusätzlich einen Teller möchten wird Ihnen pro zusätzlichen Teller Fr. 5.- berechnet.



Unsere Haus - Spezialitäten

Bei unseren Hausspezialitäten erhalten Sie 200gr Schweizer Fleisch.

Schweinsfilet Calvados, zarte Schweinsfilet Medaillon an Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeli mit Butternudeln 32.-

Entrecôte Stroganoff, zarte Fleischwürfel an einer pikanter Paprika-Rahmsauce mit Peperonistreifen serviert im Reising 36.-

Entrecôte überbacken, mit einer würzigen Kräutersauce überbacken dazu wird Reis serviert 36.-

Entrecôte Madagaskar mit rassiger Pfeffersauce mit Pommes frites 36.-

Kalbsgeschnetzeltes Hirschen von Hand geschnittenes Kalbfleisch (200gr) an einer Paprika-Curry Rahmsauce mit knusprig gebratener Rösti 36.-

Zusätzliche Gemüse garnitur: + 6.-Fr.

Aus dem See oder Meer

Eglifilet nach Grossmutterart im Dampf gegart, mit einer Wein- Kräutersauce, garniert mit Reis 29.-

Eglifilet im Bierteig frittiert mit Kartoffeln 29.-

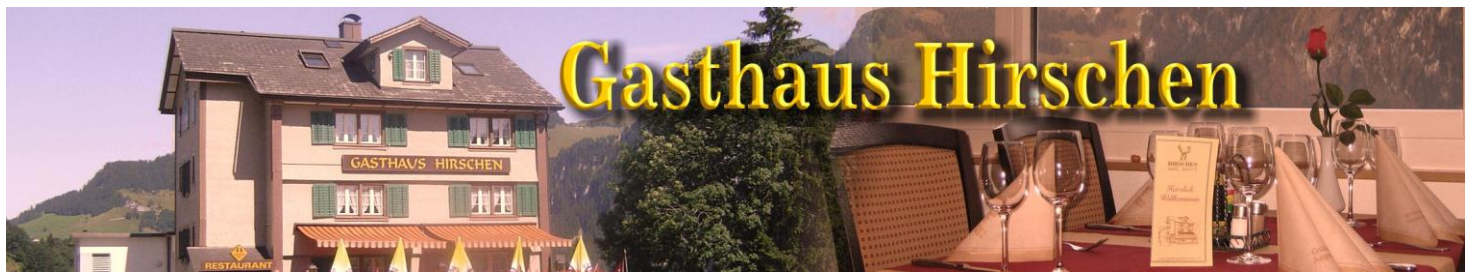
Pangasiusfilet mit Weissweinsauce im Dampf gegart, garniert mit Kartoffeln 29.-

Beilagen

Wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes frites, Butternudeln, Reis, Kartoffeln, Rösti (+ 1.50 Fr.).

Kräuterbutter: + 1.50 Fr. **Rahmsauce:** + 2.50 Fr. **Braune Sauce:** + 2.- Fr.



Käse-Fondue

Das Käsefondue servieren wir Ihnen nur im Restaurant, danke für Ihr Verständnis.
Ab 2 Personen. Preis pro Person. Zuschlag für nur eine Port. + 3.- Fr.

Das klassische Käsefondue

mit 250gr Käse pro Person, Wein und Kirsch frisch zubereitet 26.-

Knobli – Fondue, mit extra viel Knoblauch 27.-

Pfeffer – Fondue, mit grünem Pfeffer 27.-

Beilagen zum Fondue

Essiggurken, Silberzwiebeln Portion 3.-

Salzkartoffeln Portion 5.-

Käse-Schnitten

Walliser Käseschnitte

Ruchbrot mit Weisswein getränkt mit Schinken und Tomaten belegt, mit Raclette Käse überbacken. 18.-

Ybriger Käseschnitte

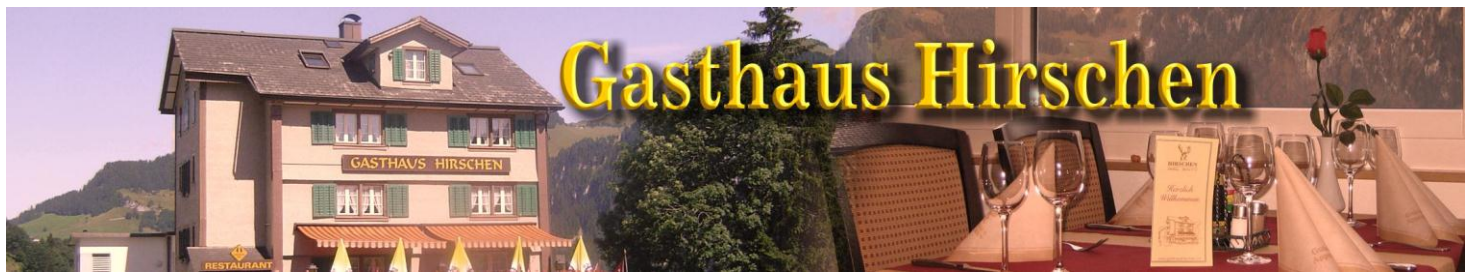
Ruchbrot mit Weisswein getränkt mit extra viel Käse überbacken und einem Spiegelei 19.-

Röschti isch diä Gröschti

Ybriger Röschti mit Käse überbacken und 2 Spiegeleier 19.-

Walliser Röschti mit Schinken, Tomaten und mit Käse überbacken 21.-

Hirschen Rösti mit dünnen Schweinsschnitzel belegt, mit Käse überbacken und einem Spiegelei. 23.-



Aus der kalten Küche

Hirschen – Teller

Ybriger Mostbröckli, Trockenfleisch, Schinken und Salami garniert mit Käse Tomaten und Essiggurken

18.-

Bauern – Teller

Ybriger Mostbröckli und Trockenfleisch garniert mit Käse, Tomaten und Essiggurken

21.-

Portion Käse garniert mit Tomaten und Essiggurken

16.-

Wurstsalat einfach

10.-

Wurstsalat garniert mit unseren frischen Salaten

17.-

Wurst – Käsesalat, mit 150gr geraffeltem Käse

18.-

Zigeunersalat, Wurstsalat mit Käsewürfel garniert mit frischen Salaten

19.-

Thonsalat garniert mit unseren frischen Salaten

18.-

Grosser Salatteller mit verschiedenen Salaten

16.-

Sandwich – Brote

2 Scheiben Ruchbrot mit Butter, garniert mit Essiggurken und Tomaten

Mit **Salami, Schinken oder Käse**

8.-

Mit **Bündnerfleisch oder Ybriger Mostbröckli**

10.-

TAKE AWAY, wir kochen Sie essen Zuhause

Alle Gerichte können Sie auch über die Gasse bestellen. Rufen Sie uns an und geben Ihre Bestellung mit der Abholzeit an. Die Preise bleiben sich gleich wie in der Speisekarte.