



HIRSCHECK
RAVENSBURG

AUF KURZEM WEGE ZU UNS

Die Eier stammen vom Hof gegenüber, das Wild kommt aus der direkt angrenzenden Jagd und das Gemüse von unserem Lieferanten aus dem übernächsten Dorf. Unsere Rinder grasen auf Allgäuer Weiden und unsere Forellen schwimmen im frischen Quellwasser nahegelegener Teiche.

AUF BESTEM WEGE ZU EUCH

In unserer Küche behandeln wir jedes Lebensmittel mit Respekt, Sorgfalt und Leidenschaft. Viele Speisen stellen wir noch auf traditionelle Weise sehr aufwändig her. Braten schmoren langsam über Nacht im Ofen, Fonds ziehen viele Stunden im Topf und werden anschließend stark eingekocht, um als aromatische Saucen auf dem Teller zu glänzen. Spätzle, Maultaschen, Salatsaucen, Kuchen etc. stellen wir selbst her. All das tun wir, um Euch bei uns genussvoll zu begeistern. Danke, dass Ihr unsere Gäste seid!

VORSPEISEN

Schwäbische "Ceviche" – Roh marinierte Alttanner Lachsforelle mit Limonensaft, Chili, Schalotten und frischen Aprikosen ^(d, h)	16,5
Rucola-Salat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing, Grana-Padano-Käse und geschmolzenen Kirschtomaten ^(j, h)	11,5
Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern und Hausdressing	6,5
Tartar vom Allgäuer Weiderind „Französische Art“ mit Cornichons, Kapern, Sardellen, Eidotter und Schalotten ⁽ⁱ⁾	16,5
Gekühlte sizilianische Caponata mit Mini-Burrata, Kapern und Oliven ^(e, j)	14,5
<i>ohne Burrata ^(e)</i>	9,5



SUPPEN

Grüne Erbsenschaumsuppe mit marinierten Zuckerschoten ^(1, j)	8,5
Tafelspitz-Boullion mit Kräuterflädle ^(j)	7,5

HAUPTGERICHTE

VOM ALLGÄUER WEIDERIND

Schwäbischer Zwiebelostbraten in Spätburgundersauce mit Spitzkrautspätzle und Röstzwiebeln ^(a, c)	33
---	----

Rumpsteak - mager und zart	26
-----------------------------------	----

Rib Eye - saftig und aromatisch	28
--	----

„Lady“-Rumpsteak	22
-------------------------	----

mit Saucen und Beilagen nach Wahl:

Kräuterbutter	3,5
---------------	-----

Spätburgunder-Kalbsjus	6,5
------------------------	-----

Weißer Pfeffer-Rahmsauce vom grünen Pfeffer	5
---	---

Knusper-Pommes frites	5,5
-----------------------	-----

Gurken-Kartoffelsalat	5,5
-----------------------	-----

Spätzle	6
---------	---

Speckbohnen	6
-------------	---

Tafelspitz zwölf Stunden gegart im Wurzelsud mit Kartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^(j)	28
--	----

HIRSCHECK KLASSIKER

Backhendl aus der Keule in knuspriger Panade mit Sauce Tartar und Gurken-Kartoffelsalat ^(a, f, c)	23
---	----

Pulled Pork Burger klassisch mit Cole Slaw, fried Potato Skins und frischer Apfelmayonnaise	23
--	----



FISCH

Alttanner Lachsforellenfilet auf Gemüse-Caponata
mit Kapern, Oliven und gebratener Polenta ^(d, j, l) 27

VEGETARISCH

Kartoffelmaultaschen in Salbeibutter
mit Kirschtomatenragout und frischen Gartenkräutern ^(a, j, e, c) 19,5

Knusprige Zucchini Lasagne mit frischen Tomaten, Basilikum
und Grana Padano Käse 19,5

SCHWÄBISCHES, VESPER & MEHR

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ^(a, j) 18,5

Kässpätzle mit Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln
und Blattsalat ^(a, c, f, h) 17,5

Sauer marinierter Bio-Backsteinkäse von Zurwies
mit Wurzelbrot ^(a, j) 9,5

Wurstsalat mit Wurzelbrot ^(7, f) 13,5

Schweizer Art mit Emmentaler ^(7, f, j) 14,5

Schwäbische Art mit Schwarzwurst ^(7, f) 14,5

Halb/Halb Wurstsalat und Backsteinkäse mit Brot 14,5

Portion Bratkartoffeln ^(j) 6

Portion Pommes frites 6

Portion Fried Potato Skins 4,5



FITNESS- & WELLNESS-BOWLS

Thai-Reis, Quinoa, Spitzkohl, Tomaten, Karotten, Bohnensalat, Brokkoli, Blattsalate, geröstete Cashewkerne und hausgemachte Bumbu Bali Sauce

Tofu Bowl - mit geräuchertem Tofu (vegan) ^(h, i, m)	16,5
Chicken Bowl - mit gebratenem Teriyaki-Chicken ^(l, m, a)	18
Fish Bowl - mit Sashimi von der Alttanner Lachsforelle ^(d, m)	18,5

KINDERGERICHTE

Paniertes Kinderschnitzel	9,5
<i>oder</i>	
Hausgemachte Hähnchen Nuggets	9
jeweils mit Knusper-Pommes frites und Ketchup ^(l)	
Spätzle mit Soß	8,5
<i>Umbestellungen, Beilagenänderungen</i>	1,5-2,5

DESSERTS

Tiramisu mit Erdbeer-Minzsalat ^(i, j)	9,5
Aprikosen-Vanille-Halbgefrorenes mit Marillenröster ^(i, j)	9,5
Käsebrett mit Butter und Brot ^(a, j)	13,5
Kuchen aus unserer eigenen Herstellung Fragen Sie uns gerne nach den aktuellen Sorten	
Kugel Eis – Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss ^(c, e, j, k, i) <i>Sahne</i>	je 1,8 +7
Walnussbecher – 3 Kugeln Walnusseis, Walnuskerne, Schokoladensauce, Sahne	8,5



Erdbeerbecher – 3 Kugeln Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne	9
„Heiße Liebe“ – 2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne	7,5
Schwarzwaldbecher – 2 Kugeln Vanilleeis, „beschwipste“ Kirschen, Sahne	8,5
Geeister Bombardino aus selbstgemachtem Eierlikör und Bodensee Brandy mit Vanilleeis und Sahne <i>Klassisch heiß serviert, ohne Eis</i>	8 6,5
Regenbogenbecher – 2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten „Schokoperlen“ (l. B. c. e. i. j)	4,5



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Mit Zahlen gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

- (1) Mit Farbstoff
- (2) Mit Konservierungsstoff
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Mit Geschmacksverstärker
- (5) Geschwärzt
- (6) Gewachst
- (7) Mit Phosphat
- (8) Mit Süßungsmitteln
- (9) Koffeinhaltig
- (10) Chininhaltig
- (11) Taurinhaltig

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:

- (a) glutenhaltiges Getreide
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Senf und Senferzeugnisse
- (g) Weichtiere
- (h) Schwefeldioxid und Sulfite
- (l) Soja und Sojaerzeugnisse
- (j) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (k) Schalenfrüchte
- (l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (m) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (n) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

