



HIRSCHECK
RAVENSBURG

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern

//

Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce
auf Weißkrautspätzle

//

Mousse von zweierlei Schokoladen

35

MENÜ 2

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern
und gebratenen Balsamico-Pilzen

//

Langsam geschmorte Rinderschulter in Spätburgundersauce
mit Spätzle und Kohlrabigemüse

//

Panna Cotta mit weißer Schokolade,
Zitronencreme und Himbeersauce

42



MENÜ 3

Carpaccio von marinierter roter Bete
mit Salatbouquet und Walnusskernen

//

Gratinierte Zucchini gefüllt mit Belugalinsen, getrockneten Tomaten und
Fetakäse, dazu Tomatenragout und Basilikumpesto

//

Griesflammerie mit Roter Grütze und Vanillesahne

41

MENÜ 4

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern
und gebratener Lachsforelle

//

Kürbissuppe mit Steirer Kernöl und Speck-Chip

//

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce
mit Kartoffelpüree und Vichy-Karotten

//

Tiramisu mit Erdbeer-Minzsalat

56,5



MENÜ 5

Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz

//

Gebratene Königsbrasse auf warmem Meeresfrüchtesalat
mit Tomatenragout und Thymiankartoffeln

//

Aprikosen-Vanille-Halbgefrorenes mit Kirsch-Marillenröster

52

MENÜ 6

Marinierter Tafelspitz mit Schalotten,
Schnittlauchsauce und Salatbouquet

//

Steinpilzrisotto mit Parmigiano Reggiano

//

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

//

Panna Cotta mit weißer Schokolade,
Zitronencreme und Himbeersauce

70



MENÜ 7

Tartar vom Yellowfin Thunfisch auf Schwarzem Reis
mit Limonen-Kräutercreme und Salatbouquet

//

Kürbissuppe mit Steirer Kernöl und Speck-Chip

//

Rosa gebratener Kalbsrücken am Stück in Madeirajus
mit Kartoffel-Selleriepüree und gerösteten Pastinaken

//

Crème Brûlée mit Erdbeereis und frischen Früchten

69,5

MENÜ 8

Rindercarpaccio mit Parmigiano Reggiano,
Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl

//

Gebratener weißer Heilbutt im Muschelsud
mit frischen Kräutern und Gemüse

//

Kartoffelsuppe mit geräucherter Lachsforelle

//

Feines Zweierlei vom heimischen Reh –
Rücken rosa gebraten und Schnitzel in Nusspanade
mit Wildjus, Rahmwirsing und Schupfnudeln

//

Crème Brûlée mit Erdbeereis und frischen Früchten

94,5



MENÜ 9

Schwäbische "Ceviche" – Roh marinierte Alttanner Lachsforelle
mit Limonensaft, Chili, Schalotten und frischen Birnen

//

Gebratene Kaisergranate in Krustentier-Bisque

//

Brunnenkresseschaumsuppe mit gebratener Wachtelbrust

//

Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäsekruste
in Thymianjus auf Kräuterpolenta mit Ratatouille

//

Panna Cotta mit weißer Schokolade,
Zitronencreme und Himbeersauce

101

MENÜ 10

Gratinierter Kabeljau mit Stockfischbrandade
auf Tomaten Cassoulet

//

Gebratene Kaisergranate in Krustentier-Bisque

//

Hell geschmorte Kaninchenkeule in weißem Pfefferschaum

//

Rinderfiletsteak mit Waldpilzkruste in Portwein-Jus
auf getrüffeltem Selleriepüree mit Kartoffelgratin

//

Aprikosen-Vanille-Halbgefrorenes
mit Kirsch-Marillenröster

106,5



MENÜ 11 – VEGAN

Taboulet – Petersiliensalat
mit Bulgur, Minze und Tomaten

//

Gefüllte Aubergine mit orientalischem Tomaten-Gemüse,
Pinienkernen, Ingwerreis und Korianderpesto

//

Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce

45

MENÜ 12 – VEGAN

Orientalischer Gemüsesalat auf Limonen-Humus

//

Karotten-Kokossuppe

//

Falafel auf Linsengemüse mit Paprika-Ingwersauce

//

Seidentofu Crème Brûlée

61,5



ADVENTSMENÜ 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck-Croûtons,
Weintrauben und gebratener Geflügelleber

//

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Orangensauce
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

//

Lebkuchenparfait mit Gewürzorange

48

ADVENTSMENÜ 2

Winterliche Blattsalate in Kartoffeldressing
mit Speck-Croûtons und Walnusskernen

//

Geschmorte Truthahnkeule mit Apfelrotkraut und Spätzle

//

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

35,5



ADVENTSMENÜ 3

Gegrillter Muskatkürbis
mit Steirer Kernöl und Wintersalaten

//

Knusprig gebratene Weidegans aus dem Rohr
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

//

Lebkuchenparfait mit Gewürzorange

55,5



VORSPEISEN FLEISCH

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kirschtomaten und Speck-Kracherle	8
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck-Croûtons, Weintrauben und gebratener Geflügelleber	12,5
Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz	15
Marinierter Tafelspitz mit Schalotten, Schnittlauchsauce und Salatbouquet	13,5
Rindercarpaccio mit Parmigiano Reggiano, Meersalz und kalt gepresstem Olivenöl	18,5

VORSPEISEN FISCH

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und gebratener Lachsforelle	12,5
Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und hausgeräucherter Regenbogenforelle	12
Tartar vom Yellowfin Tunfisch auf Schwarzem Reis mit Limonen-Kräutercreme und Salatbouquet	17
Schwäbische "Ceviche" – Roh marinierte Alttanner Lachsforelle mit Limonensaft, Chili, Schalotten und frischen Birnen	15



VORSPEISEN VEGETARISCH

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und gebratenen Balsamico-Pilzen	9
Rucolasalat in Balsamicodressing mit konfierten Kirschtomaten und Grana Padano Käse	9
Caponata mit Mini-Burrata, Kapern, Oliven und Basilikumpesto	13,5

VORSPEISEN VEGAN

Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern	6,5
Bunte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und gebratenen Balsamico-Pilzen	9
Carpaccio von marinierter roter Bete mit Salatbouquet und Walnusskernen	13,5
Gegrillter Muskatkürbis mit Steirer Kernöl und Wintersalaten	12,5
Taboulet – Petersiliensalat mit Bulgur, Minze und Tomaten	12
Orientalischer Gemüsesalat auf Limonen-Humus	15

SUPPEN

Rindsbouillon mit Kräuterflädle, Grießnocken, Wurzelgemüse und Brätstrudel	6,5
Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüse	7
Petersiliencremesuppe	6,5



Selleriecremesuppe	5,5
Kürbissuppe mit Steirer Kernöl und Speck-Chip	7
Lachsforellenrahmsüppchen mit Filet	8
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	7,5
Brunnenkresseschaumsuppe mit gebratener Wachtelbrust	15
Kartoffelsuppe mit geräucherter Lachsforelle	9,5
Pilzrahmsuppe mit gebratenen Steinchampignons	7,5
Karotten-Ingwersuppe	7,5

ZWISCHENGÄNGE FLEISCH

Hell geschmorte Kaninchenkeule in weißem Pefferschaum	15
Konfierte Entenkeule auf Thymiankartoffeln	14,5
Rigatoni Carbonara mit Guanciale und Parmigiano Reggiano	15
Tournedos Rossini mit Sellerie und Apfel	

ZWISCHENGÄNGE FISCH

Gebratene Jakobsmuscheln in weißem Trüffelschaum	28
Gebratener weißer Heilbutt im Muschelsud mit frischen Kräutern und Gemüse	19
Bouillabaisse a la Marseille	25
Gebratene Kaisergranate in Krustentier-Bisque	24



Gratinierter Kabeljau mit Stockfischbrandade auf
Tomaten Cassoulet 19,5

Gebratene Königsbrasse auf warmem Meeresfrüchtesalat mit
Tomatenragout und Basilikumpesto 19

ZWISCHENGÄNGE VEGETARISCH

Steinpilzrisotto mit Parmigiano Reggiano 16,5

Pilzrisotto mit gebratenen Mischpilzen und Grana Padano Käse 12

Hausgemachte Spinat-Gnocchi in cremiger Gorgonzolasauce 10

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce mit
Kartoffelpüree und Vichy-Karotten 28

Langsam gegarte Ochsenbrust im Wurzelgemüsesud mit
Petersilienkartoffeln und frischem Meerrettich 18,5

Gebratene Maishähnchenbrust auf gegrilltem Gemüse mit
Rosmarindrillingen und Basilikumpesto 26

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Marktgemüse
und Kartoffelgratin 31

Rinderfiletsteak mit Waldpilzkruste in Portwein-Jus auf
getrüffelem Selleriepüree mit Kartoffelgratin 39

Schweinshaxe in Dunkelbiersauce auf gebratenem Spitzkohl
mit Serviettenknödel 25



Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce auf Weißkrautspätzle	20
Langsam geschmorte Rinderschulter in Spätburgundersauce mit Spätzle und Kohlrabigemüse	24
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Rotkraut und Kartoffelknödel	26
Kalbsrahmgulasch mit Bandnudeln und Karotten-Zuckerschotengemüse	25
Rosa gebratener Kalbsrücken am Stück in Madeirajus mit Kartoffel-Selleriepüree und gerösteten Pastinaken	36
Kross gebratener Schwäbisch-Hällischer Jungschweinerücken in dunkler Bierjus mit karamellisiertem Weißkraut und Schupfnudeln	32
Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Waldpilzrahm mit Spätzle und Mischgemüse	26
Boeuf Bourguignon mit Speckbohnen und Bäckerinkartoffeln	26
Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäsekruste in Thymianjus auf Kräuterpolenta mit Ratatouille	38
Ragout vom heimischen Reh in Waldpilzrahmsauce mit Spätzle und Marktgemüse	23
Feines Zweierlei vom heimischen Reh – Rücken rosa gebraten und Schnitzel in Nusspanade mit Wildjus, Rahmwirsing und Schupfnudeln	38
Knusprig gebratene Weidegans aus dem Rohr mit Rotkraut und Kartoffelknödel	35
Bulgogi – Pikant mariniertes Roastbeef vom Grill mit Wokgemüse, Sesamreis und grünem Salat	33



Okonomiyaki – Japanischer Weißkohl-Pfannkuchen mit butterzartem BBQ-Schweinebauch und frischer Wasabimayonnaise	21
--	----

HAUPTGÄNGE FISCH

Kross gebratene Alttanner Lachsforelle im Limonenschaum auf Kartoffel-Lauchgemüse	26
Gebratene Königsbrasse auf warmem Meeresfrüchtesalat mit Tomatenragout und Thymiankartoffeln	28
Tataki vom Sushilachs mit Pak Choi und Ingwerreis	28
Gratinierter Kabeljau mit Stockfischbrandade auf Kartoffel-Tomaten Cassoulet	29
Alttanner Regenbogenforelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Nussbutter	22

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte Spinat-Gnocchi in cremiger Gorgonzolasauce mit Kirschtomaten und Basilikum	18,5
Gratinierte Zucchini gefüllt mit Belugalinsen, getrockneten Tomaten und Fetakäse dazu Tomatenragout und Basilikumpesto	18,5
Steinpilzrisotto mit Parmigiano Reggiano	25
Pilzrisotto mit gebratenen Mischpilzen und Grana Padano Käse	19



HAUPTGÄNGE VEGAN

Gefüllte Aubergine mit orientalischem Tomaten-Gemüse, Pinienkernen, Ingwerreis und Korianderpesto	23
Falafel auf Pinienreis mit Paprika-Ingwergemüse	24

DESSERTS

Tiramisu mit Erdbeer-Minzsalat	9
Aprikosen-Vanille-Halbgefrorenes mit Kirsch-Marillenröster	9
Panna Cotta mit weißer Schokolade , Zitronencreme und Himbeersauce	9
Griesflammerie mit Roter Grütze und Vanillesahne	9
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,5
Mousse von zweierlei Schokoladen	8,5
Crème Brûlée mit Erdbeereis und frischen Früchten	9,5
Lebkuchenparfait mit Gewürzorangen	9,5
Seidentofu Crème Brûlée – vegan	12,5
Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce – vegan	10

