



HIRSCHECK
RAVENSBURG

UNSERE LIEFERANTEN

Kurze Transportwege sind uns wichtig. Darum kommen bei uns bspw. die Eier vom 500 Meter entfernten Hof in Hinzistobel, das Wild aus der direkt angrenzenden Jagd und das Gemüse von unserem Partner aus Schlier in vier Kilometer Entfernung. Fleisch beziehen wir seit Jahren von unserem Metzger im Herzen von Ravensburg und Molkereiprodukte kommen direkt von einem kleinen Betrieb bei Liebenau.

Beim Kaffee achten wir ebenfalls besonders auf höchste Qualität und arbeiten mit einer kleinen Familienrösterei am Bodensee zusammen.

Auch unsere Wein- und Spirituosenauswahl kommt hauptsächlich vom Schwäbischen Meer, ist handverlesen und wird durch feine Tropfen aus Österreich, und Italien bereichert.

VORSPEISEN

Schwäbische "Ceviche" – Roh marinierte Lachsforelle im Limonensaft mit Chili, Schalotten und frischen Birnen ^(d, h)	16,5
Gemischte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und Hausdressing ^(j, h) <i>als Beilagensalat</i>	9,5 5,5
Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto ⁽ⁱ⁾	12,5



SUPPEN

Pastinakenrahmsuppe mit Selleriechips ^(i,j) 8,5

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Siedfleisch ⁽ⁱ⁾ 9,5

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Rostbraten vom heimischen Weiderind in Zwiebeljus mit Krautspätzle und Röstzwiebeln ^(a,c) 33

Pulled Pork Burger traditionell mit Cole Slaw, Apfelmayonnaise und Fried Potato Skins ^(a,c,f) 22,5

Knuspriges Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Radieschen ^(a,f) 23

Kross gebratenes Lachsforellenfilet in Beurre Blanc auf Selleriepüree und Kräuternudelbett ^(d,j,l) 27

Gegrillte Zucchini, gefüllt mit Belugalinsen, Fetakäse und getrockneten Tomaten ⁽ⁱ⁾ 19,5

Langsam gegarter Rinderschmorbraten vom heimischen Weiderind in Portweinsauce mit Kartoffel-Wurzelgemüse ⁽ⁱ⁾ 26

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ⁽ⁱ⁾ 18,5



SCHWÄBISCHES, VESPER & HAUSGEBACKENES

Kässpätzle mit Bergkäse , geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat ^(a, c, f, h)	17,5
<i>Kleine Portion</i>	13,5
Sauer marinierter Bio-Backsteinkäs von Zurwies mit Butter und Brot ^(a, j)	9,5
Wurstsalat mit Brot ^(7, f)	13,5
<i>Schweizer Art mit Emmentaler</i> ^(7, f, j)	14
<i>Schwäbische Art mit Schwarzwurst</i> ^(7, f)	14
Portion Bratkartoffeln ^(j)	5,5

FITNESS- & WELLNESS-BOWLS

Thai-Reis, Quinoa, Weißkohl, Tomaten, Karotten, Avocado,
schwarze Bohnen, Brokkoli und Cashewkerne mit Limonen-
Olivenöl-Marinade

mit geräuchertem Tofu (vegan) ^(h, i, m)	16,5
mit Barbecue-Chicken ^(l, m, a)	18
mit Lachsforellen-Sashimi ^(d, m)	18,5

Fruit bowl – Frische Früchte der Saison mit Joghurt, Minze und
Nüssen ^(c)

DESSERTS

Panna Cotta mit Zitronencreme und weißer Schokolade ^(i, j)	8,5
Zweierlei Mousse von Himbeere und Zitrone ^(i, j)	9,5
Käsebrett mit Butter und Brot ^(a, j)	13,5
Kuchen aus unserer eigenen Herstellung <i>siehe Tafel</i>	



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

