

GASTHOF Zum Hirsch

Fam. Menz / Storch
Altenhofer Str. 1
36157 Ebersburg / Thalau

Tel.: 06656 - 276
Fax: 06656 - 6400
Mobil: 0160 4334433

Web: www.gasthof-hirsch-thalau.de

*„Natürlich sind wir für Sie bis zum letzten Gast da.
Nur die Küche hat ab 21:00 Uhr frei.“*



GASTHOF Birsch

Getränkekarte

PILS DE LUXE (0,3 L VOM FASS)	2,00 €
BITBURGER (0,3 L VOM FASS)	2,20 €
HEFEWEIZEN (0,5 L VOM FASS)	3,00 €
HEFEWEIZEN (0,3 L VOM FASS)	2,20 €
BITBURGER ALKOHOLFREI (0,33 L FLASCHE)	2,20 €
MALZBIER (0,33 L FLASCHE)	2,30 €
RADLER (0,3 L)	2,00 €
PILGERSTOFF (0,5 L AUS DEM TONKRUG)	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

COLA (0,2 L)	1,60 €
LIMO (0,2 L)	1,60 €
SPEZI (0,2 L)	1,60 €
COLA (0,3 L)	2,30 €
LIMO (0,3 L)	2,30 €
SPEZI (0,3 L)	2,30 €
BITTER LEMON (0,25 L)	2,30 €
COLA LIGHT (0,33 L)	2,30 €
ORANGENSAFT (0,3 L)	3,00 €
JOHANNISBEERSAFT (0,3 L)	3,50 €
KIRSCHSAFT (0,3 L)	3,50 €
APFELSAFT (0,3 L)	3,00 €
APFELSAFTSCHORLE (0,3 L)	2,30 €
MINERALWASSER (0,25 L)	2,00 €
MINERALWASSER (0,75 L)	4,50 €

GASTHOF Birsch

Weisswein

	<u>0,2 L</u>
MOSEL	3,50 €
MOELSCHORLE	2,70 €
FRANKEN HALBTROCKEN	4,00 €
FRANKEN TROCKEN	4,00 €
FRANKENSCHORLE	3,50 €

Rotwein

	<u>0,2 L</u>
DORNFELDER LIEBLICH	4,00 €
DORNFELDER HALBTROCKEN	4,00 €
DORNFELDER TROCKEN	4,00 €
BADISCHER WEISSHERBST TROCKEN	4,00 €
BADISCHER WEISSHERBST HALBTROCKEN	4,00 €
SCHMETTERLINGE IM BAUCH.....	4,20 €
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT.....	4,00 €

GASTHOF Bum Sirsch

Spirituosen

	<u>2 CL</u>
RAMAZZOTTI	2,10 €
JÄGERMEISTER	2,10 €
FERNET BRANCA	2,10 €
DOPPELKORN	1,60 €
OBSTLER	1,70 €
UNDERBERG	2,00 €
BACARDI - HUT	3,00 €
RHÖNRÄUBER	2,00 €
BAILEYS	2,00 €
JACKY - HUT	3,50 €
SHERRY MEDIUM (0,05 L)	3,50 €
ASBACH - HUT	3,00 €
CHERRY CREAM (0,05 L)	3,50 €
ELSÄSSER MIRABELL	3,00 €
MARILLE PRINZ.....	3,00 €
NÜSSLE.....	3,00 €
ELSÄSSER KIRSCHWASSER	3,00 €
RONER WILLIAMS	3,00 €
MALTESER	2,20 €
APEROL SPRITZ	4,50 €
HUGO	4,50 €

GASTHOF Hirsch

Vorspeisen

RHÖNER HOCHZEITSSUPPE	3,90 €
MIT MARKKLÖSSCHEN	
MAULTASCHEN IN RINDERKRAFTBRÜHE	4,30 €
GULASCHSUPPE „RHÖNER ART“	5,00 €
MIT GEBACKENEM BAUERNBROT	
TOMATEN-MOZZARELLA CARPACCIO	7,00 €
MIT FRISCHEM BASILIKUM UND FRANZÖSISCHEM BAGUETTE	
TOMATENCREMESUPPE	4,00 €
MIT GEHOBELTEM PARMESAN	

Für unsere kleinen Gäste - bis 10 Jahre -

„ROBIN HOOD“ KINDERSCHNITZEL	4,50 €
MIT POMMES FRITES	
CHICKEN NUGGETS	4,50 €
MIT POMMES FRITES	
SPAGHETTI „BOLOGNESE“	4,50 €
CURRYWURST.....	4,50 €
MIT POMMES FRITES	
BRATWURST	4,50 €
MIT POMMES FRITES	
RÄUBERTELLER	0,00 €

GASTHOF Hirsch

Kalte Gerichte

RHÖNER SCHINKENPLATTE 9,50 €
MIT ROHEM SCHINKEN

RHÖNER SCHINKENPLATTE 9,50 €
MIT GEKOCHTEM SCHINKEN

SCHINKENTELLER „STRAMMER MAX“ 10,50 €
MIT ZWEI GEBRATENEN SPIEGELEIERN

GERÄUCHERTES RHÖNFORELLENFILET 11,00 €
AN SAHNEMEERRETTICH MIT TOAST UND BUTTER

GERÄUCHERTES VOM FJORDLACHS 11,50 €
AN SALATBETT, SAUERRAHMDIP UND REIBEKÜCHLE

BUNT GEMISCHTE SALATPLATTE 10,00 €
MIT SCHINKEN, KÄSE UND EI

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE 7,00 €
AN BALSAMICO-OLIVENÖLDRESSING

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE MIT
2 GERATENEN HÄHNCHENBRUSTFILETS..... 12,50 €
AN BALSAMICO-OLIVENÖLDRESSING

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE MIT
GEBRATENEN CHAMPIGNONS 12,50 €
AN BALSAMICO-OLIVENÖLDRESSING, DAZU WOK-GEMÜSE

GASTHOF Zum Hirsch

Vegetarische Gerichte

SPÄTZLEPFANNE „ZUM HIRSCH“ 12,00 €
MIT TOMATEN, HOLLANDAISE UND KÄSE ÜBERBACKEN
DAZU EIN GEMISCHTER SALAT DER SAISON

GEMÜSEPFÄNNCHEN 8,00 €
GEDÜNSTETE GEMÜSERÖSCHEN, MIT HOLLANDAISE UND
KÄSE ÜBERBACKEN

MOZZARELLA STICKS 12,00 €
GEBACKEN AN SAUERRAHMDIP ODER KNOBLAUCHDIP,
BAGUETTE UND EINEM BLATTSALAT AN BALSAMICODRESSING

GEBRATENE CHINESISCHE NUDELN
AUS DEM WOK 9,00 €
MIT FRISCHEM GEMÜSE

GASTHOF Hirsch

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

PFEFFERRAHMSOSSE „MADAGASKAR“ 22,50 €

GERÖSTETE ZWIEBELN
UND SPECKSTREIFEN 22,50 €

KNOBLAUCHSOSSE „AIOLIE“ 22,50 €

KNOBLAUCH - KRÄUTERBUTTER 22,50 €

STEINPILZCHAMPIGNONRAHM 22,50 €

KNOBLAUCHSOSSE „AIOLIE“ UND GEBRATENEN
RISENGARNELEN „BLACK TIGER“ 27,50 €

GEBRATENEN FRISCHEN CHAMPIGNONS
UND SPECKSTREIFEN 22,50 €

GORGONZOLARAHM 22,50 €

ZU ALLEN GERICHTEN BIETEN WIR WAHLWEISE ...

POMMES FRITES
KROKETTEN
KARTOFFELRÖSTINCHEN
GEBRATENE BUTTERS PÄTZLE
BRATKARTOFFELN

... UND EINEN GEMISCHTEN FRISCHEN BLATTSALAT DER SAISON

GASTHOF Hirsch

Filetsteak vom deutschen Weiderind

PFEFFERRAHMSSOSSE „MADAGASKAR“ 28,00 €

KNOBLAUCHSOSSE „AIOLIE“ 28,00 €

STEINPILZCHAMPIGNONRAHM 28,00 €

GERÖSTETE ZWIEBELN UND
SPECKSTREIFEN 28,00 €

KNOBLAUCH - KRÄUTERBUTTER 28,00 €

GORGONZOLARAHM 28,00 €

KNOBLAUCHSOSSE „AIOLIE“ MIT 3 GERATENEN
RIESENGARNELEN „BLACK TIGER“ 33,50 €

ZU ALLEN GERICHTEN BIETEN WIR WAHLWEISE ...

POMMES FRITES
KROKETTEN
KARTOFFELRÖSTINCHEN
WILDREIS
GEBRATENE BUTTERS PÄTZLE
BRATKARTOFFELN

... UND EINEN GEMISCHTEN FRISCHEN BLATTSALAT DER SAISON

GASTHOF *Zum Hirsch*



Hauptgerichte

GRILLTELLER „ZUM HIRSCH“ 17,50 €
MIT RÖSTINCHEN UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

SCHOPPES „BERMUDA DREIECK“ 14,50 €
3 KLEINE SCHNITZELCHEN AN CHAMPIGNON-,
PFEFFERRAHM- UND ZIGEUNERRAHMSOSSE, SPECKSTREIFEN,
RÖSTINCHEN UND EINEM GEMISCHTE SALAT DER SAISON

LENDENTOAST NACH „ART DES HAUSES“ ... 11,50 €
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AUF GEBACKENEN
TOASTSCHEIBEN UND MIT STEINPILZCHAMPIGNONRAHM
ÜBERZOGEN

RHÖNER „WANDERSTEAK“ 14,00 €
MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET AUF GEBACKENEM
BAUERNBROT MIT RÖSTZWIEBELN UND SPECKSTREIFEN
UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

MARGOTS LENDENPFÄNNCHEN 15,50 €
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, RAHMSOSSE, HOLLANDAISE,
TOMATEN UND KÄSE ÜBERBACKEN, RÖSTINCHEN UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

PFEFFERLENDCHEN IN DER EISENPFANNE ... 14,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

PFEFFERLENDCHEN IN DER EISENPFANNE ... 15,50 €
MIT KÄSE ÜBERBACKEN, MIT POMMES FRITES UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

GASTHOF Hirsch

HÄHNCHENBRUSTFILET „MADAGASKAR“
AN PFEFFERRAHM 13,50 €
MIT WILDREIS UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN AN
STEINPILZCHAMPIGNONRAHM 13,50 €
MIT WILDREIS UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN MIT FRISCHEN
CHAMPIGNONS UND SPECKSTREIFEN 14,50 €
RÖSTINCHEN UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN AN
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER 13,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN AN
GORGONZOLARAHM 14,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN
CHAMPIGNONRAHM 14,50 €
MIT GEBRATENEN BUTTERS PÄTZLE UND EINEM GEMISCHTEN SALAT

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN
GEBRATENEN RÖSTZWIEBELN 14,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN
KNOBLAUCH KRÄUTERBUTTER 14,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT

GASTHOF Hirsch

Schnitzelparade

SCHNITZEL „WIENER ART“ 10,00 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

SCHNITZEL MIT BRATENSOSSE 12,00 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „JÄGER ART“ 13,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „ZIGEUNER ART“ 13,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

SCHNITZELPFÄNNCHEN „ZUM HIRSCH“ 14,50 €
MIT CHAMPIGNONRAHM, TOMATEN, HOLLANDAISE,
GRATINIERTEM KÄSE, POMMES FRITES UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

RAHMSCHNITZEL 13,50 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „SCHWEIZER ART“ 13,00 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

GASTHOF Birsch

SCHNITZEL „BOLOGNESE“ 14,50 €
MIT KÄSE ÜBERBACKEN, MIT POMMES FRITES UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „HAWAII“ ¹⁵⁾ 14,50 €
MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, ANANASSCHEIBE UND KÄSE
ÜBERBACKEN, MIT POMMES FRITES UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „MADAGASKAR“ 14,00 €
MIT PFEFFERRAHM, MIT POMMES FRITES UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „AIOLIE“ 14,50 €
AN KNOBLAUCHRAHM, MIT POMMES FRITES UND
EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

SCHNITZEL „NATUR“ 14,00 €
MIT GEBRATENEN ZWIEBELN UND SPECKSTREIFEN,
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT
DER SAISON

SCHNITZEL „HOLZFÄLLER ART“ 14,50 €
MIT RÖSTZWIEBELN, BRATENSOSSE UND SPIEGELEI,
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT
DER SAISON

SCHNITZEL MIT MEERRETTICHSSOSSE 14,50 €
MIT BRATKARTOFFELN UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

GASTHOF *Bum* *Hirsch*

XXL Gerichte ... ein halbes Kilo

RINDERFILET VOM DEUTSCHEN WEIDERIND	44,00 €
ZARTES RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN WEIDERIND	34,00 €
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	26,00 €
SCHNITZEL	21,50 €

... SOSSEN GANZ NACH IHREM GESCHMACK

ZU ALLEN GERICHTEN BIETEN WIR WAHLWEISE ...

POMMES FRITES
KROKETTEN
KARTOFFELRÖSTINCHEN
WILDREIS
GEBRATENE BUTTERSPÄTZLE
BRATKARTOFFELN

... UND EINEN GEMISCHTEN FRISCHEN SALAT DER SAISON

GASTHOF *Bum Hirsch*

Leckere Gerichte im Bistrostil

KLEINES ZARTES RUMPSTEAK (1 50 GR.)
VOM DEUTSCHEN WEIDERIND 15,00 €
MIT KRÄUTERBUTTER, WARMEN BAGUETTE UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

KLEINES ZARTES RUMPSTEAK (1 50 GR.)
VOM DEUTSCHEN WEIDERIND 15,50 €
MIT GEBRATENEN CHAMPIGNON, WARMEN BAGUETTE
UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

2 MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET 11,50 €
AM CHAMPIGNONRAHMSOSSE, WARMEN BAGUETTE
UND EINEM GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

2 MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET 11,50 €
MIT KRÄUTERBUTTER, WARMEN BAGUETTE UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

HÄHNCHENBRUSTFILET 10,00 €
MIT KRÄUTERBUTTER, WARMEN BAGUETTE UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

GASTHOF Zum Hirsch

EINGELEGTE SCHWEINSKOPFSÜLZE 12,00 €
MIT ZWIEBELN, BRATKARTOFFELN UND EINEM
GEMISCHTEN SALAT DER SAISON

BAUERNFRÜHSTÜCK 12,00 €
MIT SPECK UND ZWIEBELN UND EINEM GEMISCHTEN
SALAT DER SAISON

HAUSMACHER KLOPS 11,00 €
MIT POMMES FRITES UND EINEM GEMISCHTEN SALAT
DER SAISON

HAUSMACHER KLOPS 6,50 €
MIT BAUERNBROT

TOAST „HAWAII“ AN SALAT BOUQUET 7,00 €
MIT SCHINKEN, ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN

GEBACKENER CAMEMBERT
AN SALAT BOUQUET 5,50 €
MIT PREISELBEEREN, TOAST UND BUTTER

GASTHOF Hirsch

Nach dem Essen

GEMISCHTES EIS 4,50 €
VERSCHIEDENE SORTEN

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 5,50 €
VERSCHIEDENE SORTEN

WALNUSSEIS 5,00 €

WALNUSSEIS MIT SAHNE 5,50 €

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN 5,50 €

FLUFFIGE QUARK-SCHMAND CREME MIT KIRSCHEN . 5,50 €

GEBACKENES EIS AN HEISSEN HIMBEEREN 7,00 €

COUP DENMARK 5,50 €
MIT SCHOKOLADENSOSSE

SCHÜMLI / CAFE CREME 2,20 €
FRISCH GEMAHLENER KAFFEE, UNTER DRUCK GEBRÜHT, ERGIBT EINE
BESONDERS SCHÖNE, GELEICHMÄSSIGE CREME, DIE DEM SCHWEIZER SCHÜMLI
SEINEN NAMEN GIBT: „KLEINER SCHAUM“

ESPRESSO 2,20 €
OB ALS ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS ODER ALS KLEINER, STARKER
SCHLUCK ZWISCHENDURCH - GENIESSEN KANN MAN DEN ESPRESSO ZU JEDEM
ANLASS UND ZU JEDER ZEIT. VIVA ITALIA!

CAFE CORETTO 3,50 €
EINE ESPRESSO-VARIANTE FÜR LIEBHABER ITALIENISCHER SPEZIALITÄTEN:
KLASSISCHER ESPRESSO MIT EINEM SCHUSS GRAPPA ABGERUNDET. DAS
WECKT DIE LEBENSGEISTER!

CAFE AU LAIT 2,80 €
ORIGINAL FRANZÖSISCH: FEIN GEMAHLENER FILTERKAFFEE UND HEISSE MILCH
ZU GLEICHEN TEILEN. STILVOLL GETRUNKEN AUS DER BOL

CAPPUCCINO CLASSICO 2,50 €
KLASSISCH ITALIENISCH: ESPRESSO MIT HEISSER AUFGESCHÄUMTER
MILCH UND ETWAS KAKAOPULVER

LATTE MACCHIATO 2,80 €
TYPISCH ITALIENISCHER GESCHMACK IN DREI SCHICHTEN: HEISSE MILCH,
ETWAS ESPRESSO UND LUFTIGER MILCHSCHAUM IN EIN GLAS - FERTIG IST DIE
SPEZIALITÄT

GASTHOF Bum Sirsch

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH
JODIERTES SPEISESALZ.

AUF ZUSATZSTOFFE VERSUCHEN WIR ZU VERZICHTEN UND
STELLEN NAHEZU ALLE UNSERE GERICHTE SELBST HER.
BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE UNS EINFACH.

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) MIT FARBSTOFF(EN) | 9) KOFFEINHALTIG |
| 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN) | 10) CHININHALTIG |
| 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 11) MIT SÜSSUNGSMITTEL |
| 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N) | 12) ENTHÄLT EINE
PHENYLALANINQUELLE |
| 5) MIT SCHWEFELDIOXID | 13) GEWACHST |
| 6) MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL | 14) TAURIN |
| 7) MIT PHOSPHAT | 15) MIT NITRITPÖKELSALZ |
| 8) MIT MILCHEIWEISS | |

WIR BIETEN CA. 65 SITZPLÄTZE IM RESTAURANT UND
EINEN VERANSTALTUNGSBEREICH MIT BIS ZU 120
PLÄTZEN FÜR FAMILIEN- ODER VEREINSFEIERN,
VERSAMMLUNGEN, VORTRÄGE, HOCHZEITEN UND
ANDERE VERANSTALTUNGEN ...

... IM SOMMER STEHT UNSER BIERGARTEN
MIT CA. 40 PLÄTZEN EBENSO ZUR VERFÜGUNG.

CATERING BIS ZU 500 PERSONEN MÖGLICH

Das Team des Gasthauses

„Bum Sirsch“

wünscht einen angenehmen Aufenthalt
und Guten Appetit!!