

Kirchweihblättle



Gaststätte Hirsch
Schweindorf



Einzelpreis: einfach mitnehmen und weitersagen

Corona-Ausgabe Nr 2 Okt. 2021

Kirchweihschmankerl

Schwäbische Hochzeitsuppe³	5,30€
1/4 Ente	13,80€
mit Kartoffelklöße und Blaukraut	
Braten aus der Lammkeule	16,50€
geschmort, mit würzigen Kartoffeln und buntem Salatteller	
Jägerbraten	13,50€
mit Champignonrahmsoupe, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	
Zwiebelrostbraten	19,80€
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	
Schweineschnitzel, paniert	12,50€
mit Pommes und buntem Salatteller	
Schweinshaxen	10,50€
knusprig gebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	
Pulled Pork aus dem Holzbackofen	13,80€
mit Pommes und buntem Salatteller	
Schweinesteak Schweizer Art	14,00€
mit Champignons, Käse und Schinken ^{1,2} überbacken dazu Pommes und bunter Salatteller	

Auf der Rückseite gibt's Wild und Vegetarisches!





Der "glernte Brotzeiter"
empfiehlt den Hirsch in
Schweindorf!



Aus eigener Jagd

Wildtöpfchen²	16,50€
Wild mit Speckzwiebeln ² , Spätzle und Salat	
Wildbratwürste	9,50€
verfeinert mit Wildschwein, mit Sauerkraut <u>oder</u> buntem Salatteller, dazu Brot	
Wildschwein Cordon Bleu	17,50€
mit Pommes und Salat	
Rehleber vom Grill	15,70€
mit Striezel und Salat	

Vegetarisches

Kässpätzle	9,50€
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	
Kartoffeltaschen	9,50€
mit Kräuterfrischkäsefüllung und buntem Salatteller	
Schlemmerrösti	11,00€
mit Champignons und Käse überbacken und buntem Salatteller	

Wichtige Info!

Statt einer herkömmlichen Kirchweih bieten wir
 Euch im gesamten Oktober unsere traditionellen
 Kirchweihgerichte an!

Wir bitten auf jeden Fall um Reservierung!

Ab sofort gibt es viele Gerichte
 am Sonntag auch zum Mitnehmen!

Zusatzstoffe

Bitte beachten Euch unsere
 Extra-Tabelle für Allergiker!
 Gerne beraten wir Euch auch.

- 1) Phosphat
- 2) Nitritpökelsalz
- 3) Geschmacksverstärker
- 4) Antioxidationsmittel E310, E321
- 5) Farbstoff
- 6) Koffein