



Speisen & Getränke

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im „Hirschen“.

Seit über 350 Jahren ist dieser im Besitz meiner Familie. Als Hirschenwirt habe ich meinen Großvater 2012 abgelöst und setze seitdem die minimalistische, ganz der Qualität verpflichtete Tradition des Hauses fort.

Für uns ist es seit jeher selbstverständlich, nur die besten, lokal produzierten und saisonalen Produkte zu verarbeiten – nichts weniger würde unser 90 Jahre alter Holzfeuerherd in der Küche akzeptieren. Und so liefert uns die Metzgerei Kallbacher in Haltingen das Rind-, Kalb- und Schweinefleisch und natürlich das gesalzene Badische Schäufole. Die Kartoffeln beziehen wir von der Familie Krauss aus Größheim, die saisonalen Salate und das herrliche Brot stammen von den Familien Probst, Schaulin und Reisle (Wollbach, Haltingen, Egerten). Der Seebodenhof in Efringen-Kirchen stellt das Hofeis her und unsere Meringen erhalten wir vom Weingut Brenneisen in Egringen.

Die ökonomischen Entwicklungen machen aber leider auch vor unserem Traditionsgasthaus nicht Halt. Umso wichtiger ist es mir unseren Lieferanten faire Preise zu bezahlen, den persönlichen Kontakt zu Ihnen zu pflegen und sie in ihrer landwirtschaftlichen Arbeit zu unterstützen.

Aber auch unser Familienbetrieb wäre nichts ohne die Unterstützung meiner wunderbaren, kompetenten Mädels im Service, die Ihnen gerne bei allen Fragen zu „Speis und Trank“ beratend zur Seite stehen.

Auf gemütliche Stunden im Hirschen und einen stets guten Appetit!

A handwritten signature in black ink, reading 'Max Götting'. The signature is fluid and cursive, with a long, sweeping underline that extends to the right.

und das gesamte Hirschen-Team

Das kleine Hirschen Menu

Salate der Saison
mit Bauernbrot

*

Badisches Schäumele
mit lauwarmen Kartoffelsalat

*

Kalbsschnitzel
mit Rösti und Bratenfond

*

Eismeringe

44,00 €

rein vegetarisch

39,00 €

mit Rinderfilet anstatt Kalbsschnitzel

54,00 €

Das große Hirschen Menu

Fein geschnittener Speck
auf dem Holzbrett mit Bauernbrot

*

Salate der Saison
mit Bauernbrot

*

Badisches Schäumele
mit lauwarmen Kartoffelsalat

*

Kalbsschnitzel
mit Rösti und Bratenfond

*

Comté mit Feigensenf

*

Süße Dessertvariante

56,00 €

mit Rinderfilet anstatt Kalbsschnitzel

66,00 €

Apéro

Speck & Brot	8,50 €
fein geschnittener Speck auf dem Holzbrett serviert	
Käse & Brot	15,00 €
gereifter Comté von Maître Antony mit Feigensenf	
Badischer Wurstsalat	11,50 €
mit Käse „Elsässer Art“	13,00 €

Speisen

Badisches Schäuferle	
mit Kartoffelsalat und Salate der Saison	19,50 €
Halbe Portion	16,50 €
Schweineschnitzel vom Schweinerücken	
mit Rösti und Salate der Saison	24,50 €
Halbe Portion	21,00 €
Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken	
mit Rösti und Salate der Saison	32,00 €
Halbe Portion	29,00 €
Rinderfilet	
mit Rösti und Salate der Saison	42,00 €

Vegetarisch

Auch fleischlos ist im Hirschen gut möglich! Sprechen Sie unseren Service darauf an. Was jedoch immer geht ...

Zwei Spiegeleier von den eigenen Hühnern	
mit Bauernbrot	6,00 €
mit Röstli und Salat	19,50 €
Sellerieschnitzel mit hausgemachter Remoulade	
mit Röstli und Salat	21,00 €

Beilagen

Röstli	6,50 €
Kartoffelsalat	6,50 €
fein gestiftet, lauwarm	
Salate der Saison	6,50 €
mit Bauernbrot	

Dessert

Frieders Waie saisonal gedeckt	5,00 €
mit Rahm	6,50 €
mit Hofeis	7,50 €
Eine „Schiibe“ Hofeis	2,50 €
mit Rahm	4,00 €
Meringe	6,50 €
mit Rahm	
Eismeringe	8,50 €
mit Hofeis und Rahm	
Kaffee oder Espresso	3,20 €

Getränke

Weinschorle	0,25 l	3,60 € / 4,30 €
Weingut Max Geitlinger weiß/ rot		
Apfelsaft	0,25 l	4,60 €
handgelesen von Streuobstwiesen in Wollbach		
Apfelsaftschorle	0,25 l	3,40 €
Lieler Mineralwasser	0,75 l	6,20 €
classic	0,50 l	4,80 €

Hahnewasser still	0,50 l	2,00 €
Waldhaus Bier	0,33 l	3,50 €
Pils, Weizen, Radler, Alkoholfrei		

Eine Liste aller Zutaten und Allergene erhalten Sie sehr gerne von uns auf Anfrage.

Unsere Bezugsquellen en détail ...

Schwarzwald-Metzgerei Kalbacher

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie das mild gesalzene Badische Schäufele und der Speck stammt aus der Metzgerei Kalbacher in Lörrach.

*Schwarzwald-Metzgerei Kalbacher, diverse Filialen in und um Lörrach.
www.kalbacher.com*

Familie Kraus, Grißheim

Die Kartoffeln für unseren fein geriebenen Kartoffelsalat und die Rösti beziehen wir von der Familie Kraus aus Grißheim.

Hofladen Ottmar Kraus, Rheinstraße 41, 79395 Neuenburg – Grißheim

Familie Reisle, Egerten

Das feine Bauernbrot und die Eier kaufen wir hier in Egerten von der Familie Reisle. Dem letzten Landwirt am Ort. Verkauf ab Hof immer Freitags von 16:30 bis ca. 19 Uhr.

Familie Reisle, Heubergstraße, Egerten

Familien Probst, Wollbach

Die von uns verarbeiteten Salate sowie das Obst stammen aus dem Hofladen der Familie Probst in Wollbach.

Hofladen Probst, Rathausstrasse 1, 79400 Kandern – Wollbach

Familie Schaulin, Haltingen

Die Familie Schaulin aus Haltingen vertreibt ebenfalls bestes Obst und Gemüse direkt vom Feld. Der Hofverkauf ist immer Dienstags und Freitag von 16–18.30 Uhr geöffnet.

Gemüsebau Schaulin, Große Gaß 26, 79576 Weil am Rhein – Haltingen

Seebodenhof, Efringen-Kirchen

Unser unwiderstehliches Bauernhofeis sowie die „früschi Milch vom Buurehof“ beziehen wir vom Seebodenhof in Efringen-Kirchen.
Familie Kaufmann, Seeboden 1, 79588 Efringen-Kirchen
www.seebodenhof.de

Weingut Brenneisen, Egringen

Der Hofladen vom Weingut Brenneisen stellt unsere wunderbaren Meringen her. Er hat Freitags von 15–19 Uhr oder nach Vereinbarung geöffnet. Aber auch auf dem Matthäusmarkt in Basel – Samstags von 9–13 Uhr – sind die feinen Meringen zu bekommen.
Weingut Brenneisen, Am Weiler Weg 2, 79588 Egringen
www.weingut-brenneisen.de

Eleveurs de Fromages Antony, Elsass

Den exzellent gereiften Comté beziehen wir vom Sundgauer Käsemeister Maître Bernard Antony. Seine gereiften Käsespezialitäten gibt es in Paris, Monte Carlo, am Britischen Königshaus und ... im Hirschen in Eggerten.
Eleveurs de Fromages Antony
5 Rue de la Montagne, F-68480 Vieux-Ferrette, Elsass
www.fromagerieantony.fr

Gasthaus zum Hirschen
Inh.: Max Geitlinger
Am Neuweg 2
79400 Egerten