



Speisen & Getränke

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im „Hirschen“.

Seit über 350 Jahren ist der Hirschen im Besitz meiner Familie. 2012 habe ich meinen Großvater als Hirschenwirt 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 Hagin in Haltingen das Rind-, Kalb- und Schweinefleisch und natürlich das mild gesalzene Badische Schäufole. Die Kartoffeln beziehen wir von der Familie Kraus aus Grißheim, 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 ein 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!



und das gesamte Hirschen-Team

Das kleine Hirschen Menu

Salate der Saison

* * *

Badisches Schäumele mit Kartoffelsalat

* * *

Kalbsschnitzel mit Rösti

* * *

Eismeringe

* * *

39,00 €

mit Rinderfilet anstatt Kalbsschnitzel

50,00 €

Max bietet Ihnen gerne eine Reise durch die Welt seiner Weine begleitend zum Essen an.
Die Reisekosten werden je nach Umfang berechnet. Los geht es mit drei Weinen ab 21 €.

Das große Hirschen Menu

Fein geschnittener Speck
auf dem Brett serviert mit Bauernbrot

* * *

Salate der Saison

* * *

Badisches Schüftele mit Kartoffelsalat

* * *

Kalbsschnitzel mit Rösti

* * *

Comté mit Feigensenf

Süße Dessertvariante

* * *

49,00 €

mit Rinderfilet anstatt Kalbsschnitzel
60,00 €

Speisen

Badisches Schäufele

mit Rösti und Salat der Saison

17,50 €

Halbe Portion

15,00 €

Schweineschnitzel vom Schweinerücken

mit Rösti und Salat der Saison

22,00 €

Halbe Portion

19,00 €

Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken

mit Rösti und Salat der Saison

28,50 €

Halbe Portion

25,00 €

Kalbsrückensteak

mit Rösti und Salat der Saison

32,00 €

ohne Rösti, mit Salatbeilage

28,00 €

Rinderfilet

mit Rösti und Salat der Saison

36,50 €

ohne Rösti, mit Salatbeilage

34,00 €

Beilagen

Rösti

5,50 €

Kartoffelsalat

5,50 €

fein gehobelt, warm

Salat der Saison

6,50 €

Vesper

Badischer Wurstsalat	10,00 €
mit Bauernbrot	
zusätzlich mit Käse „Elsässer Art“	11,00 €
Speck mit Bauernbrot	7,50 €
auf dem Holzbrett serviert	
Ein Paar „Hirschen“ Bauernwürste	7,50 €
mit Senf und Bauernbrot	
Zwei Spiegeleier	6,00 €
mit Bauernbrot	
Käse mit Brot	13,50 €
gereifter Comté von Maître Antony	
Eleveurs de Fromages Antony, Vieux-Ferrette, Elsass	
Großer Salatteller	11,00 €
mit warmem Kartoffelsalat und Bauernbrot	

Vegetarisches

Selbstverständlich servieren wir auch vegetarische Gerichte im wechselnden saisonalen Angebot. Sprechen Sie unseren Service gerne darauf an.

Dessert

Frieders Waie	4,50 €
saisonal gedeckt	
mit Rahm	5,50 €
mit Hofeis	6,50 €
Eine „Schiibe“ Bauernhofeis	2,00 €
mit Rahm	3,00 €
Meringe	5,50 €
mit Rahm	
Eismeringe	6,50 €
mit Bauernhofeis und Rahm	
Kaffee oder Espresso	2,70 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,50 €

Getränke

Schorle (sauer oder süß)	
Weingut Max Geitlinger	
weiß/ rot	0,25 l 2,80 € / 3,20 €
Apfelsaft	0,25 l 3,80 €
handgelesen von Streuobstwiesen in Wollbach	
Apfelsaftschorle	0,25 l 2,80 €

Lieler Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
natur oder classic	0,50 l	4,50 €
Waldhaus Bier	0,33 l	3,00 €
Pils, Weizen, Radler, Alkoholfrei		

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

Unsere Bezugsquellen en détail ...

Metzgerei Hagin

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch und natürlich das mild gesalzene Badische Schäufole stammt aus der Metzgerei Hagin in Haltingen.

*Metzgerei Hagin, Freiburger Str. 92, 79576 Weil am Rhein – Haltingen
www.metzgerei-hagin.de*

Familie Kraus

Die sagenhaft 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

Familien Probst

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

Hofladen Probst, Rathausstrasse 1, 79400 Kandern – Wollbach

Familie Schaulin

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

Familie Reisle

Das feine Bauernbrot und die Eier beziehen wir hier in Egerten von der Familie Reisle. Verkauf ab Hof immer Freitags von 16–19 Uhr.

Familie Reisle, Heubergstraße, Egerten

Seebodenhof

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

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

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