

Für alle „Naschkatzen“



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

„Dessert Trio“

Zerlei
süße Überraschungen
& 1 Espresso
2 sweet surprises
1 Espresso
€uro 8,95

„Aprikosen-Becher“

aromatische, marinierte Aprikosen
Joghurteiscreme, Fruchtsoße
Schlagsahne
€uro 8,50

*Apricot Sundae, fresh apricots, yoghurt ice cream,
fruit sauce and whipped cream*

„Crème Brûlée“

Tipp

hausgemachte Crème Brûlée
frische Früchte
hausgemachtes Erdbeersorbet



homemade crème brûlée
with fresh fruits and
homemade strawberry sorbet

€uro 9,95

Himbeer-Tiramisu

mit Himbeeren OHNE KAFFEE

*Strawberry Tiramisu, with raspberries,
without Coffee*

€uro 8,95



Dessert kann auch flüssig...

1. Ottobeurer Bockbierbrand 2cl €uro 3,95

Im Eichenfass 2 Jahre gelagert 2cl €uro 4,95



SEEBERGER
KAFFEE SPEZIALITÄTEN



Drei Dinge gehören zu
einem guten Kaffee,
erstens Kaffee,
zweitens Kaffee

und drittens nochmals Kaffee

Tasse Kaffee	€uro 2,80
Große Tasse Kaffee	€uro 4,80
Espresso	€uro 2,80
Espresso doppio	€uro 4,80
Espresso macchiato	€uro 3,10
Cappuccino	€uro 3,60
Latte Macchiato	€uro 4,00
Heiße Schokolade	€uro 4,00
Milchkaffe	€uro 4,00



Glas Tee	€uro 3,70
(verschieden Sorten)	

„EIS-KALT“



Hotel
HIRSCH
OTTOBEUREN

„Karamell-Becher“

Salted-Caramel-Eiscreme |
Vanilleeiscreme |
karamellisierte Nüsse |
Karamellsauce | Schlagsahne

€uro 8,50

Eis-Schokolade

Vanilleeiscreme |
Schokoladeneiscreme |
kalter Kakao | Schlagsahne €uro 5,95

Eis-Kaffee

Vanilleeiscreme |
kalter Kaffee (Seeberger) |
Schlagsahne €uro 5,95

Amarena-Becher

Sahne-Amarenakirsch-Eiscreme |
Stracciatella | Amarenakirschen |
Schlagsahne
€uro 7,50



Eissorten :

- Stracciatella
- Vanilleeiscreme
- Schokoladeneiscreme
- Salted-Caramel-Eiscreme
- Sahne-Amarenakirsch-Eiscreme
- Erdbeersorbet

Pro Kugel €uro 1,70

Portion Sahne €uro 1,70

Portion Eierlikör €uro 2,50

Schokoladensauce €uro 1,30

Karamellsauce €uro 1,30

Leckerer vorweg

Something tasty beforehand



→ „Vitello-Forello“

schonend gegartes Kalbfleisch |
dünn aufgeschnitten |
Creme von der geräucherten Forelle |
Kapernäpfel | Ruccolasorbet
€uro 14,95

Vitello Forello gently cooked veal, thinly sliced
with smoked trout cream
caper apples and rucicola salat sorbet

lauwarmer Pfifferlingssalat

Blattsalate, gebratene Pfifferlinge,
Himbeerdressing, gebackener
Ziegenfrischkäse
€uro 14,95

Luke-warm chanterelles salad, raspberry-dressing
and baked goat's cheese



Sommerlicher Vorspeisenteller

fruchtige Melone mit rohem Schinken,
aromatische Tomatenscheiben mit
Mozzarella und Basilikum,
feine Pfannkuchen-Lachsroulade
an einem Salatbouquet von sommerlichen
Blattsalaten €uro 15,95

Summerly appetizers

melon with raw ham, sliced tomato
with mozzarella and basil,
pancakeroll with salmon, and lettuce garnish

„Limberi-Secco“

Limette-Himbeer-Rosmarin-
Ingwer-Secco
| Wassersprizz | Eiswürfel
0,1 | €uro 5,50

„Waldi - Sprizz“

Waldbeerenmix
Sekt Hausmarke Rosé Trocken
0,2 l €uro 6,30

→ kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing €uro 6,95
small salad bowl with vinegar and oil dressing

Löffel für Löffel...

Spoon for spoon...

Feines **Tomatensüppchen** | mit
Sahnetupfer €uro 5,50
Tomatoe soup with whipped cream

Schaumiger **Cappuccino von frischen
Pfifferlingen**

knusprige Croûtons €uro 6,95
chanterelles cream soup with croûtons

Für „zu Hause“

Griebenschmalz

(wie auf dem Tisch)
pro Glas 200 ml
€uro 5,50



Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

Genießen ohne Fleisch

Delicious vegetarian dishes



Allgäuer Kässpätzlen

würziger Romadur | Bergkäse |
geschmälzte Zwiebeln
€uro 11,95

home-made cheese pasta with strong-flavoured
Romadur cheese and mountain cheese,
sauteed onions

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing
small salad bowl with vinegar and oil dressing
+ €uro 6,95

"bunte Salatschale"

bunte Salatblätter | Tomate | Gurke
Kresse | Karottenspiralen
mit Essig-Öl-Dressing
€uro 11,50

lettuce leaves | tomato | cress | cucumber
carrot strips | oil and vinegar dressing

dazu empfehlen wir:

+ gebratene Champignons €uro 4,50
+ gebratene Streifen von der Rinderlende
€uro 5,95
+ 5 gebratene Riesengarnelen €uro
8,95

Was die Chefin gerne isst

Ofenkartoffel

Kräuterquark | Karottenspiralen |
Blattsalate | gebratene Champignons
€uro 14,95

baked potatoe with curd cheese,
Salads and fried mushrooms



„Rote Beete Nudeltaschen“

hausgemachte Nudeltaschen |
Rote- Beete-Füllung |
Blattspinat | Weißwein-Kräuter-Sauce
€uro 17,95

Pasta stuffed with a tasty ricotta-beetroot-filling
with spinach and white-herb-sauce

Portion frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm hausgemachte
Semmelknödel
(auf Wunsch auch ohne Speck)
€uro 18,95

Portion of fresh chanterelles
in herbal cream home made bread dumplings
(without bacon upon request)

Fischer's Fritz fischt frische Fische...

Francis fries fresh fish fillets

Saiblingsfilet

aus „Ottobeurer
Gewässern“ (Fischzucht Ripfel)

sanft gebraten | frischer Blattspinat |
hausgemachtem Kartoffelbaumkuchen
Char fillet from "Ottobeurer rivers" (Fishfarm Ripfel)
with fresh spinach and homemade potatoe cake

€uro 21,95

Hierzu empfehlen wir Ihnen:

Weißer-Burgunder junge Frische

trocken, fruchtig Goldgelb, leicht mit feine
Aromen von frische Burgunder und Lindenblüten
Ein typischer Weißburgunder mit einer feinen
Frucht und einer saftigen, mineralischen Art
WG HUNN/ nahe Kaiserstuhl

0,2L €uro 6,95 0,75L €uro 23,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

Aus Braumeisters Küche

Brewmaster's Cuisine



„HOPFEN UND MALZ GOTT ERHALT'S“

unsere hausgebrauten Biere sind naturbelassen und ungefiltert.

our craft beers are natural and unfiltered.

→Gibt's auch für zu Hause

6er- Träger , Kiste 20Flaschen,
to buy also for take away Carrier of 6, Box 20 Botles

DER KLASSIKER 😊

„Brauer-Burger“ (225gr Rind-Fleisch)

Laugen-Treber-Brötchen | Essiggurke
| Salatblätter
Tomatenscheiben | Bergkäse | Speck
| feine Röstzwiebeln |
hausgemachte Hamburgersauce |
knusprige Pommes frites (2,3,4,7,15)
pretzel-spent-grain-bun | lettuce
laves | pickles | tomatoe |
bacon | fried onions | homemade
hamburgersauce | crispy french fries
€uro 18,95

Schon Pro-biert ??

Unser 4er zum Probieren

4x 0,1l €uro 8,50



„Ottobeurer Brauerteller“

zarte Medaillons vom Schwein |
Champignonrahmsauce | Jus |
Kräuterbutter | buntes Gemüse | Spätzle
pork fillet medaillons | herb butter | creamy
mushrooms | traditional home-made pasta
vegetables

€uro 19,95 (kleine Portion €uro 17,95)



Zu den Brauergerichten empfehlen wir:

Ottobeurer Jubiläumsbier 5,9% vol.
Altbayerische Dunkelbierspezialität, unfiltriert,
kräftige Farbe, malzig - würziger Geschmack

„Mälzerschnitzel“

Schweineschnitzel | paniert
mit kräftiger Malzpanade |
knusprigen Bratkartoffeln |
Zwiebeln | würziger Biersauce |
Gemüse garnitur

pork Schnitzel with a fine malt coating,
crispy fried potatoes and onions, spicy beer sauce,
and vegetable garnish

€uro 17,95 (kl. Portion €uro 15,95)

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing
+ small salad bowl with oil and vinegar dressing
+ €uro 6,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

Vom Grill und aus der Pfanne

Dishes grilled or pan-fried



Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel goldgelb paniert,
dazu knusprige Pommes frites

Pork schnitzel, with French fries

€uro 17,95 (kl. Portion €uro 15,95)

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 6,95

„geschmälzte Maultaschen“

mit Fleisch-Kräuterfüllung nach
„Chef's Rezept“

Lecker

Zwiebeln & Speck -Soße (2,4,7,15)

(giant-sized home-made ravioli) meat and herb
filling, Jus, onions and bacon bits

2 Stück €uro 13,95

3 Stück €uro 15,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

+ small salad bowl with oil and vinegar dressing

+ €uro 6,95

Rumpsteak

rosa gebraten (Rinderlende)

Kräuterbutter | Pommes frites

200 g €uro 23,95

300 g €uro 26,95

beef steak | herb butter and french fries

dazu empfehlen wir:

→ gedünstetes Gemüse (vegetables)

+ €uro 5,95

→ frische gebratene Pfifferlinge

(chanterelles) + €uro 9,95

→ kleine Salatschale

mit Essig-Öl-Dressing Small salad bowl
+ €uro 6,95

→ extra hausgemachte Kräuterbutter

homemade herb butter + €uro 1,50

Was der Chef gerne isst

Chef's favourite

Lammhaxe

sanft geschmort, Rosmarin Jus
Rahm-Kraut |

Kartoffelbaumkuchen

Lamb Knuckle | cream cabbage | potatoe cake



€uro 24,95

dazu empfehlen wir:

+ kleine Salatschale mit Essig-Öl-Dressing

small salad bowl with vinegar and oil dressing

+ €uro 6,95

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

vom Roastbeef (Rinderlende)

geröstete Maultasche |

knusprige Röstzwiebeln |

feiner Bratenjus | Gemüse | Kässpätzchen

slice of roast sirloin beef,

roasted "Maultasche" (Giant ravioli) | crispy roasted
onions | delicious gravy | home-made cheese pasta |
vegetable garnish

€uro 27,95 (kl. Portion €uro 25,95)

Solange der
Vorrat reicht

DONNERSTAGS

Haxentag

Ofenfrische Schweinshaxe
mit bayerisch Kraut

& hausgemachten Semmelknödel

€uro 10,95

dazu empfehlen wir ein
frisch gezapftes Ottobeurer Bier

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

Brotzeit ist die beste Zeit

bavarian snacktime is the best time !!!



Bierkutscher Vesper

deftige Wurst (7,15) | saftiger Schinken (2,3,4,7,15) |
Allgäuer Käse (2,3,4) | Rettich | Gewürzgurke (9)
| kräftiges Brot | Schmalz
slices of hearty assorted sliced meat (7,15), ham
(2,3,4,7,15),
regional cheeses (2,3,4), radish, pickles (9)
with wholesome bread and Crackling €uro 13,95

Saurer Käs'

pikanter Limburger (2,3,4) |
sauer mariniert | Zwiebelringen
savoury soft cheese (2,3,4)
served in sour sauce, onion rings €uro 11,95

Bayrischer Wurstsalat

von Schüblingen |
Zwiebelringen | kräftige Essig-Öl-Marinade
cold sliced Schübling sausages salad with onions and
pickles in a vinegar and oil marinade (2,3,4,7,15)
€uro 10,95

Schweizer Wurstsalat

von Schüblingen | Käsestreifen
| Zwiebeln | kräftige Essig-Öl-Marinade
€uro 11,95
mit Romadur + €uro 3,50
cold sliced Schübling sausages salad with cheese
and onions and pickles in a vinegar and oil marinade
(2,3,4,7,15)

Obatzter

Camembert (2,3,4)
würzig angemacht mit Zwiebeln | Kümmel |
ein Schuss Bier
Camembert flavored with onions, caraway seeds and a
dash of beer €uro 11,95

**Zur Brotzeit passt vorzüglich ein
hausgebranntes
„Ottobeurer Bier“**

hausgemachte „Bratensulz“



Durch die traditionelle
Herstellung stockt unsere Sulz
rein natürlich und verflüssigt sich
bei Wärme und bei Zugabe von
Essig wieder. Dies ist ein
Qualitätsmerkmal und kein
Reklamationsgrund.

☺ → cold roast pork meat jelly
with bread or fried potatoes
mit Brot €uro 11,95
mit Bratkartoffeln + €uro 5,95

Für „danach“ oder „zwischen durch“ empfehlen wir

- 1. Ottobeurer Bockbierbrand
- Bockbierbrand aus dem
Eichenfass
- Ottobeurer-Bierlikör
aus dem, hauseigenen Bier hergestellt



Für zu Hause:

hauseigener **Biersenf**
Mittelscharf
Schraubglas 180 ml
€uro 3,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer
(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz