

Herzlich Willkommen
im „Landgasthof zum Hirschen“
Seit 1886

Gehen Sie mit uns auf eine Genussreise durch Franken:

Hirschen Küche und Franken Wein,
lassen unsere Gäste glücklich sein.

Die tägliche Anlieferung unserer regionalen Produkte,
garantiert die gleichbleibende Qualität unserer Küche

zu unseren Lieferanten gehören:

Mehl und Haferflocken von der Müller Mühle Tauberrettersheim,

Milch vom Herrmannshof aus Nassau

Obst und Gemüse von Schraut und Baunach, Eier vom Geflügelhof Neser,
Kartoffel, Obst, Gemüse, Kürbis von Bauernhof Götz, Hümmert, Stattelmann

Bäckerei Elisabeth Lang, Bäckerei Juliane Schmitt, Bäckerei Hein

Weingut Poth, Weingut Engelhardt, Weingut Hofmann

Gebietswinzer Franken, Weingärtnergenossenschaft Markelsheim

Fruchtsaftkelterei Schmitt, Privatbrauerei Öchsner, Herbsthäuser Brauerei

Fleisch und Wurst von den Metzgern Michael Menth und Kilian Weid,

Schlachthof Neckermann

Sicherlich werden Sie die Frische und Kraft der Region schmecken
Für Allergiker sind die Speisen gekennzeichnet. Erläuterung auf der letzten Seite.

Der Landgasthof zum Hirschen in Tauberrettersheim liegt zwischen Rothenburg und Bad
Mergentheim an der Romantischen Straße im lieblichen Taubertal, verfügt über ein

großes Restaurant „Tauberseid“, Biergarten und Hotelzimmer.

Für die individuelle Planung und Umsetzung Ihrer Festlichkeiten
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir wünschen eine genussvolle Zeit

Familie Kaulbersch

Landgasthof zum Hirschen

Für unsere lieben Gäste, hier einige Informationen zu den Öffnungszeiten.

Bald wird es besinnlich und die Vorweihnachtszeit schenkt uns schöne Stunden mit unseren Lieben. Damit es uns gelingt euch eine schönen Zeit bei uns zu gestalten hier die Infos zu den Öffnungszeiten.

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag, ab 17 Uhr geöffnet
Sonntag auch Mittagstisch ab 11:30 Uhr (nicht durchgehend)
Sonntags sind Tische ausschließlich mit Reservierung möglich
Vor allem mittags. Am Abend ist es eher auch mal spontan möglich

Samstag 26. und Sonntag 27.11.2022 geschlossen
Familienwochenende für uns und unsere Mitarbeiter.
Es lagen keine Reservierungen vor.

Freitag 02. und Samstag 03.12.2022 ausgebucht

Freitag 16. bis Dienstag 20.12.2022 Glühweinstand

Freitag 23.12.2022 bis einschließlich Sonntag 01.01.2023
Menü für die Hotelgäste ab ca. 18:00 Uhr.
Buffet am 23.12. und am 28.12.

Gerne können sich die Restaurantgäste dem Menü/ Buffet anschließen.
Hinweis: in diesem Zeitraum steht die komplette Speisekarte nicht zur Verfügung

Betriebsurlaub 02.01.2023 bis einschließlich 02.02.2023
Hotel und Restaurant geschlossen

Am liebsten nehmen wir Ihre Reservierungen
per Email Landgasthof@zum-Hirschen.info
oder Whatsapp entgegen 09338322

Das klingt sympatisch? Gerne begrüßen wir neue Mitarbeiter im Team.
Gesucht wird: Mitarbeiter für den Frühstücksservice ab Februar 2023 gerne Voll- oder
Teilzeit. Wir sind aber für vieles offen. Nicht jeder Mensch ist gleich und die Umstände
sind oft auch verschiedenen. Melde dich doch bei Katharina Kaulbersch.



Menü & Wein im Herbst

Salat, Birne & Bacon
Blauschimmelkäse, Walnüsse
wir empfehlen: Müller-Thurgau 0,1l

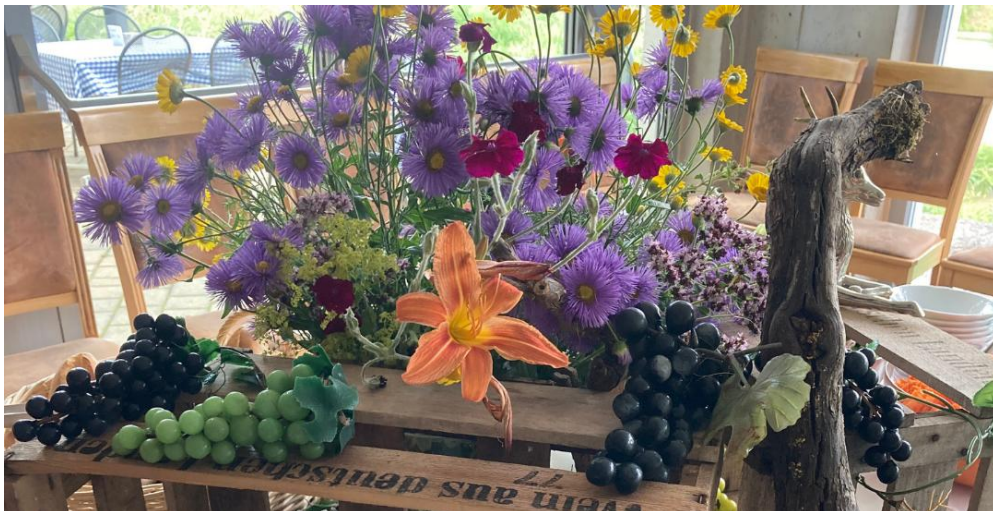
Fränkische Festtagssuppe
wir empfehlen Silvaner 0,1l

Hirschbraten in Rotwein geschmort
Blaukraut und Kartoffelknödel
wir empfehlen Tauberschwarz 0,1l

Birne Helene,
Vanilleeis, Schokoladensoße
wir empfehlen Bacchus 0,1l

Buchbar ab 2 Personen bis 17.12.2022

Menü 35,00 € pro Person / Weinbegleitung 10,00 €
Reservierung eine Woche vorher erforderlich



Vorspeise

Blattsalat	3,80 €
Feldsalat mit Speckwürfeln	7,90 €

Suppe:

Kürbiscremesuppe <small>H</small>	5,30 €
Grießklößchensuppe <small>w, l</small>	5,30 €

Schweinegerichte:

Pfefferrahmsteak vom Schweinrücken mit Kroketten <small>w</small>	15,50 €
Fränkisches Schnitzel , paniert, Spiegelei Rahmwirsing und Bratkartoffeln <small>w, c</small>	16,50 €

Vegetarisch:

Bretzenknödel mit Waldpilzen und Kirschtomaten	12,00 €
---	---------

Wildgericht



Hirschbraten Wacholderrahmsoße, mit Spätzle und Preiselbeeren <small>w, g,</small>	19,50 €
---	---------

Große Wildburger vom Reh

im Sesambrötchen, belegt mit Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Kartoffelchips, Kräuterdip <small>w, g, k,</small>	16,50 €
--	---------

Wildpfeffer mit Kartoffelknödel mit vielen Gewürzen geschmort und mit einer Pfeffersoße abgeschmeckt	14,90 €
--	---------

Blaukraut	4,10 €
------------------	--------



Salat & Fischgericht:

Blattsalat, Birne & Bacon , Blauschimmelkäse, Walnüsse, Rösti	16,80 €
Zanderfilet gebraten, Bratkartoffeln, Rahmwirsing und Äpfel <small>W, I, J, 13</small>	21,20 €

Rindfleisch:

Tafelspitz mit Meerrettichrahmsoße , Bandnudeln, Preiselbeeren	17,50 €
Rostbraten mit Röstzwiebeln, BiersöÙle, Bratkartoffeln <small>W, G, J, K</small>	26,00 €
Rinderbraten , abgebräunte Bretzenknödel, Rosenkohl und dunkle BratensoÙe <small>W, G, J, K</small>	18,60 €
GroÙe Rinderburger im Sesambrötchen, belegt mit Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, dazu hausgemachte Kartoffelchips, Kräuterdip <small>W, G, K</small>	16,50 €

Vesper:

Strammer Max eine Scheibe Bauernbrot, Butter, roher Schinken ein Spiegelei	9,00 €
Wurstsalat mit Zwiebelringen und Bauernbrot <small>W, G</small>	9,00 €

Nachtisch:

1 Kugel Vanilleeis mit Zwetschgen und Zimtsahne.	2,50 €
Weitere Dessert laut Tagesempfehlung.....	
Käseauswahl mit Dip, Brot	9,80 €



Landgasthof zum Hirschen

Kaffee Spezialitäten

Cappuccino ^{9, G}	2,90 €
Espresso ⁹	2,30 €
Doppelter Espresso ⁹	3,20 €
Espresso Macchiato ^{9, G}	2,50 €
Latte Macchiato ^{9, G}	2,90 €
Tasse Kaffee ⁹	2,20 €
Kännchen Kaffee ⁹	3,80 €
Große Tasse Kaffee ⁹	3,60 €

Heiße Getränke:

Heiße Schokolade ^G	3,60 €
Glas Tee	2,20 €
Kännchen Tee	3,50 €

Spezialitäten mit Eis:

Eis Schokolade mit Vanilleeis und Sahne ^G	5,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne ^G	4,70 €

Spirituosen

Obstler	38%	2cl	2,50 €
Zwetschgenschnaps	42%	2cl	2,50 €
Williams Christ Birne	40%	2cl	2,50 €
Schlehengeist	40%	2cl	2,50 €
Himbeergeist	40%	2cl	2,50 €
Fruchtlikör	17%	2cl	2,50 €
Baileys	17%	2cl	2,50 €
Jägermeister	35%	2cl	2,50 €
Ramazotti	30%	2cl	2,70 €
Malteser	40%	2cl	2,70 €
JubiläumsAquavit /Linie	40%	2cl	2,90 €

Long Drinks

Asbach 4cl /Cola	35%	0,2 Ltr.	6,00 €
Jacky 4cl /Cola	40%	0,2 Ltr.	6,90 €



Kuchen, Dessert, Eis

Kuchen Stück C, W, G 2,70 €

Torten Stück C, W, G 3,50 €

verschiedene Sorten, je nach Saison

Süße Kleinigkeit im Glas C, W, G

klein, lecker, wechselnde Sorten z.B.: Panna Cotta, Creme,

4,10 €

Für Kinder

Eis Prinzessin 8, G

Vanille und Erdbeereis, Fruchtsoße, Sahne

4,30 €

Eisbecher

Gemischtes Eis G, 8

4,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne G, 8

5,40 €

Schokokuss G, 8, F

Stracciatella und Schokoladeneis, Schokosoße, Sahne

5,70 €

Eierlikörbecher G, 8

Vanilleeis, Eierlikör, Sahne

5,90 €

Baileysbecher G, 8

Vanilleeis, Baileys, Sahne

5,90 €

Dessert

Dessertteller der Saison A, C, G

7,50 €

Unsere Eissorten

Vanille * Schoko * Erdbeere * Stracciatella * Zitrone *

Preis pro Kugel 1,70 €

Preis pro Portion Sahne 0,80 €



Aperitif:

Hefeweizen mit Aperol	0,1 Ltr. 3,50 €
Glas Sekt	0,1 Ltr. 3,00 €
Sekt mit Vulkanglut Johannisbeer Likör	0,1 Ltr. 3,80 €
Sekt mit Weinberg Pfirsich Likör	0,1 Ltr. 3,80 €
Sekt mit Edel Kirsch Likör	0,1 Ltr. 3,80 €

Cocktail:

Hugo (Holundersirup)	0,25 Ltr. 5,00 €
Rosi (Rosmarinsirup)	0,25 Ltr. 5,00 €
Lillet Wild Berry ^{1, 2}	0,25 Ltr. 5,40 €
Limoncello Spritz ^{1, 2}	0,25 Ltr. 5,40 €
Aperol Spritz ^{1, 2}	0,25 Ltr. 5,40 €
Gin Tonic ^{1, 2}	0,25 Ltr. 7,10 €

Alkoholfrei:

Sommer Wildblüten Schorle

Liebe auf den ersten Schluck...

ohne Alkohol **ohne Farbstoff** **ohne Konservierungsmittel**

Eigene Herstellung von Iris

0,2 Ltr. 2,20 €

0,4 Ltr. 3,30 €

Waldmeister Wildblüten –Schorle

Wächst in schattigen Buchenwäldern
blüht von Mai bis Juni
angenehmer süßlicher Duft
erinnert an frischem Heu und Vanille

Pfefferminz- Schorle

Orangenminze, Schokominze, Krauseminze,
Zitronenmelisse aus dem eigenen Kräutergarten
Schmeckt sehr erfrischend und spritzig

Holunderblüten- Schorle

Eine herrlich duftende Blüte von Mai bis Juni
Wuchs früher in vielen Vorgärten. Sollte böse Geister
fernhalten. Schmeckt erfrischend

Mädesüß-Blüten- Schorle

Mädesüß kommt nicht von süßen Mädchen, sondern
rührt daher, dass durch die Blüten der Met aromatisiert
wurde Die Pflanze enthält Salizylsäure, die für eine
positive Wirkung gegen Fieber, Rheuma, Arthrose und
Kopfwegh gut ist. Schmeckt wie Sommer an der Tauber

Kräuter Shot - sweet & spicy (mit Alkohol):

Bärlauch- Blüten- Likör 17% 2cl 2,70 €

Intensiver Geschmack nach Knoblauch gut für den Magen – Blüte im März, April



Bier vom Faß:

Oechsner	0,25 Ltr.	0,4 Ltr.	1 Ltr.
Pils und Edel Hell ^Y	3,00 €	3,50 €	7,20 €
Radler ^Y	3,00 €	3,50 €	7,20 €
Maß Bier			
Herbsthäuser			
Altfränkisch ^Y	3,20 €	3,70 €	7,40 €
Hefeweizen vom Faß:	0,33 Ltr.	0,5 Ltr.	1 Ltr.
Paulaner Hefeweizen ^W vom Faß	3,20 €	4,00 €	7,40 €
Flasche Hefe- Weißbier Alkoholfrei ^Y		4,00 €	
...ist der isotonische Durstlöscher,			
Flasche Alkoholfreies Bier ^Y	0,5 Ltr.	4,00 €	
Marke: Clausthaler extra herb			

Getränke alkoholfrei

Service von Leitungswasser	0,2 Ltr.	2,00 €	
Tafelwasser naturell, medium, spritzig	0,5Ltr.	2,70 €	
Tafelwasser naturell, medium, spritzig	1 Ltr.	4,10 €	
Mineralwasser naturell, medium	0,25Ltr.	2,50 €	
Mineralwasser naturell, medium	0,5 Ltr.	3,10 €	
Erfrischungs-Getränke:	0,2 Ltr.	0,4 Ltr.	
Zitronenlimo	1,90 €	2,80 €	
Coca Cola oder Cola-Mix ^{1, 2, 8, 9}	2,20 €	3,30 €	
Hausgemachte Blütenschorle:			
(Holunder, Waldmeister, Mädesüß, Pfefferminze,)	2,20 €	3,30 €	
Apfelsaftschorle	2,20 €	3,30 €	
Johannisbeerschorle (Nektar)	2,40 €	3,60 €	
Orangensaftschorle	2,40 €	3,60 €	



Weißwein:

Weißweinschorle 0,25 Ltr. 3,10 € 0,4 Ltr. 4,20 €

Markelsheimer Tauberberg

Weißwein, halbtrocken

Weingärtner Markelsheim 0,25Ltr. 3,60 € 1 Ltr.17,40 €

*** HAUSWEIN ***

Tauberrettersheimer Königin

Müller-Thurgau, halbtrocken

Weingut Poth, Röttingen 0,25 Ltr. 4,20 € 1 Ltr. 16,80 €

Tauberrettersheimer Königin

Bacchus halbtrocken

Gebietswinzer Franken 0,25 Ltr. 4,60 € 1 Ltr. 18,40 €

Tauberrettersheimer Königin

Silvaner halbtrocken

Gebietswinzer Franken 0,25 Ltr. 4,60 € 1 Ltr. 18,40 €

Röttinger Feuerstein

Silvaner Kabinett trocken

Weingut Poth, Röttingen 0,25 Ltr. 5,30 € 1 Ltr. 21,20 €

Röttinger Feuerstein

Weißburgunder trocken

Weingut Engelhardt, Röttingen 0,25 Ltr. 5,10 € 0,75 Ltr. 15,30 €

Röttinger Feuerstein

Riesling trocken

Weingut Hofmann, Röttingen 0,25 Ltr. 5,30 € 1 Ltr. 21,20 €

Röttinger Feuerstein

Weißburgunder Kabinett trocken

Weingut Poth, Röttingen im Bocksbeutel 0,75 Ltr. 24,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite



Rotling:

rotling halbtrocken
Gebietswinzer Franken 0,25 Ltr. 4,90 € 1 Ltr. 14,70 €

Röttinger Feuerstein

Rotling Kabinett
Weingut Poth, Röttingen Flasche 0,75 Ltr. 19,00 €

Rotwein:

Rotweinschorle 0,25 Ltr. 3,50 € 0,4 Ltr. 5,20 €

Markelsheimer Tauberberg

Rotwein halbtrocken
Weingärtner Markelsheim 0,25 Ltr. 4,10 € 1 Ltr. 16,40 €

Laudenbacher Schafsteige

Schwarzriesling halbtrocken
Weingärtner Markelsheim 0,25 Ltr. 4,40 € 1 Ltr. 17,60 €

Markelsheimer Tauberberg

Tauberschwarz trocken
Weingärtner Markelsheim 0,25 Ltr. 5,20 € 1 Ltr. 20,80 €

Röttinger Feuerstein

Zweigelt trocken
Weingut Engelhardt, Röttingen 0,25 Ltr. 5,20 € 0,75 Ltr. 15,60 €

Röttinger Feuerstein

Regent halbtrocken
Weingut Hofmann, Röttingen 0,25 Ltr. 5,40 € 1 Ltr. 21,60 €

Tauberrettersheimer Königin

Dornfelder trocken
Weingut Poth, Röttingen 0,25 Ltr. 5,40 € 1 Ltr. 21,60 €

Tilmann Acolon halbtrocken 0,25 Ltr. 5,10 € 0,75 Ltr. 15,30 €
VS Schwarzriesling halbtrocken 0,25 Ltr. 5,10 € 1 Ltr. 15,30 €
Tilmann Spätburgunder trocken 0,25 Ltr. 5,10 € 0,75 Ltr. 15,30 €

Alle Weine enthalten Sulfite



Liebe Gäste,

hier die Infos für die Allergene und Zusatzstoffe.
Die angegebenen Zusatzstoffe sind bereits
in den Produkten unsere Lieferanten enthalten.

Zeichenerklärung der 14 Hauptallergene:

A Glutenhaltiges Getreide
(W Weizen, R Roggen, X Dinkel, Y Gerste)
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch,
H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam,
O Schwefeldioxid und Sulfite,
P Lupinen, Weichtiere (Schnecken, Muscheln, tintenfisch)

Zugelassene Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit
Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 mit Milcheiweiß,
9 Koffeinhaltige, 10 Chinin,
11 mit Süßungsmittel (Sacarin) 12 Säuerungsmittel, 13 Phenylalaminquell,
14 gewachst, 15 mit Taurin, 16 Sorbit,
11 gluten haltiges Getreide, 13 Nüsse 14 Sellerieerzeugnisse,
15 Senferzeugnisse, 16 Sesamerzeugnisse

Für ausführliche Informationen zu Zusatzstoffen
und allergieauslösenden
Zutaten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Landgasthof zum Hirschen, Inhaberin Iris Kaulbersch,
Mühlenstraße 1, 97285 Tauberrettersheim, www.zum-Hirschen.info
sowie Facebook und [Instagram.de/HirschenTheim](https://www.instagram.de/HirschenTheim)

