

Heiraten im Hirschen kann so sein:

16 Uhr Sektempfang Sekt, Holunderblütensirup, Orangensaft, Wasser 4,60 € pro Gast Flammkuchen zum Sekt 4,30 € pro Gast

18 Uhr Vorspeise serviert
Feldsalat mit Zwetschgen im Speckmantel

Hauptgang vom Buffet
Zander gebraten auf Risotto mit Tomatenwürfel
Schweinelendchen, Butterspätzle, Rahmsoße
Rehbraten, Kartoffelknödel,
Preiselbeeren, Tauberschwarzsoße
Bandnudeln mit Petersilienpesto
Gemüseauswahl und Parmesan

Mousse au chocolate, Bayerische Creme Heiße Himbeeren

Vorspeise & Buffet pro Gast 70,00 € Kinder 3 bis 8 Jahre 40,00 € pro Kind

Mitternachtsimbiss Gulaschsuppe mit Weißbrot 650,- € pauschal

Hochzeitstorte







Tischdecken $4,00 \in \text{pro Stück}$ Weiße Stoffservietten $1,00 \in \text{pro Stück}$ Nach 1 Uhr berechnen wir $80,00 \in \text{pro Mitarbeiter}$ und angefangene Stunde

Landgasthof zum Hirschen

Stand: August 2022, Änderungen vorbehalten

Landgasthof zum Hirschen, Mühlenstraße 1, 97285 Tauberrettersheim



Smoker und Grillbuffet im Biergarten

16 Uhr Weinprobe ca. 3,50 € pro Probe und Gast Geräuchertes und Bretzeln ca. 4,30 € pro Gast

18/19 Uhr Grillbuffet und Smoker

Vorspeisen:

Lachs gebeizt mit Orange und Dill, Schinken mit Honigmelone, Antipasti, Tomate Mozzarelle, marinierter Tafelspitz mit Linsen, Salatbuffet: Blattsalat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat

Suppe:

Kalte Apfelsuppe

Hauptgänge:

Rindersteak, Garnelen, Lachs, Fränkische Bratwürste Gegrillter Schweinebauch, Schweinerückensteak, Käuterdip Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Spätzle, Soße

Dessertbuffet:

Zitronentiramisu, Caipirinha Creme, Beerengrütze Hochzeitstorte

> Buffet pro Gast 90,00 € Kinder 3 bis 8 Jahre 50,00 € pro Kind





Tischdecken 4,00 € pro Stück Weiße Stoffservietten 1,00 € pro Stück Nach 1 Uhr berechnen wir 80,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde



Wir lieben es unsere Gäste zu bewirten

16 Uhr Kaffeetrinken und Kuchenbuffet Kuchen 3,50 € pro Stück, Torte 4,70 € pro Stück

18/19 Uhr Fränkische Hochzeitssuppe serviert in Terrinen

Salate vom Buffet

Hauptgang vom Buffet:

Schweinerückensteak oder Hähnchenbrustfilet Forellenfilet, Rinderbraten Kroketten, Bandnudeln, Bretzenknödel Rahmsoße und Rinderbratensoße, Petersilienpesto Gemüse aus dem Dampf

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffet pro Person 60,00 € Kinder 3 bis 8 Jahre 35,00 € pro Kind

Schnapsrunde:

Obstler und Fruchtlikör je 3,50 € 2 cl

Mitternacht: Wurst-, und Käseplatte, Brotauswahl 760,- € pauschal







Tischdecken 4,00 € pro Stück Weiße Stoffservietten 1,00 € pro Stück Nach 1 Uhr berechnen wir 80,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde



weitere Vorschläge aus unserem Sortiment:

Vorspeisen:

Antipasti an Ruccola Salat
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Marinierter Tafelspitz mit Linsen
Feldsalat mit Zwetschgen im Speckmantel
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Flammkuchen mit Speck
Gerauchte Entenbrust auf Feldsalat

Suppen:

Fränkische Festtagssuppe mit verschieden Klößchen Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle Kürbiscremesuppe Tomatensuppe mit Gin (Sommer) Karottencremesuppe mit Ingwer (Frühling) Schwarzbrotrahmsuppe Kartoffelsuppe mit Speck Bayerische Minestrone mit Brezencroutons Apfel- Selleriesuppe mit Käse Popcorn Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen oder Gemüsestreifen Grießklößchensuppe

Fischgerichte

Lachsschnitte mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen, Zitronenbuttersoße Forellenfilet gebraten, Nudeln, gedämpftem Gemüse, Petersilien Pesto Zander gebraten auf Risotto mit Tomatenwürfel Saiblingsfilet mit Orangen Cous Cous Karpfen herzhaft mit Speck, Bratkartoffeln und Wirsing

Wild aus heimischer Jagd

Rehrücken, Wachholderrahmsoße, Pfifferlinge, Kroketten Hirschburger mit Süßkartoffel Pommes und scharfem Dip Wildpfeffer vom Hasen mit Kartoffelnödeln Rehbraten mit Bretzenknödel und Tauberschwarzsoße

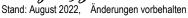
Gerichte vom Rind

Tafelspitz mit Meerretichrahmsoße, Salzkartoffeln, Preiselbeeren Ochsenbäckle in Tauberschwarz geschmort mit Brezenknödel Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln

Hauptgänge vom Schwein

Schweinebraten aus dem Backofen mit Semmelknödel





Landgasthof zum Hirschen, Mühlenstraße 1, 97285 Tauberrettersheim



Schweinelendchen mit Butterspätzle und Rahmsoße Schnitzel mit Pommes frites Schweinshaxe mit Biersößle und Semmelknödel Schäufele mit Kartoffelknödel

Geflügelgerichte

Putenschnitzel mit Kartoffelspalten Gänsekeule, Rosmarinsößle, Bratapfel, Knödel und Blaukraut Halbes Hähnchen mit Kartofelsalat Picatta (Hähnchenbrustfilet in Eihülle) mit Nudeln und Ratatouille

Vegetarische Speisen

Bandnudeln mit Petersilien Pesto und Gartengemüse, Parmesan Bretzenknödel Salatvariation und Kräuterquark Gemüse- Reis- Pfanne Käsespätzle mit Röstzwiebeln Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolate mit Schokoladenplättchen Bayerische Creme mit Früchten Tiramisu (Variationen: Zitrone, Weißbier, Klassisch) Panna Cotta (Variationen: Vanille, Malzbier, Holunderblüten, Cappucchino) Ofenschlupfer mit Vanillesoße Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Zimtsahne

Aufgrund von Saisonzeiten gibt es nicht alle Gerichte das ganze Jahr (Bsp.: Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge, Kürbis, etc. ...)

Weißwurst Frühstück

Weißwurst, süßer Senf, Bretzeln, Hefeweizen vom Faß / Sekt, Wienerle, Kipf

Schnitzelvariation:

Verschiedene Schnitzel, Schnitzel mit pikanter Füllung mit Pommes frites, Kartoffelsalat und Salat

Mitternachtsimbiss:

Gulaschsuppe oder Weißwürste Obazter, Käsewürfel, Rauchplatte, roher Schinken, Salami, verschiedenes Brot, Partybrötchen

Burger selbst belegen

Burger Brötchen, Alex' Rinderburger, Wildburger aus Rehfleisch, Vegetarisches Küchle aus Weizen und Soja, Belag: Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse, BBQ Soße, Kräuterdip,





in Bildern





























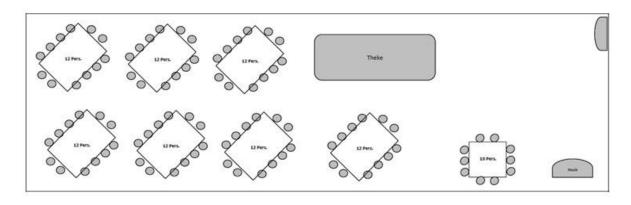


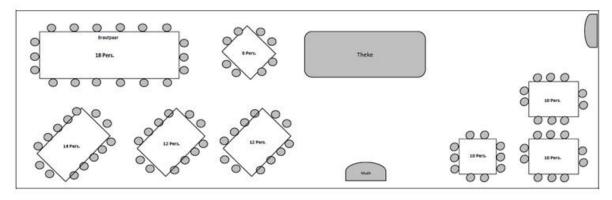


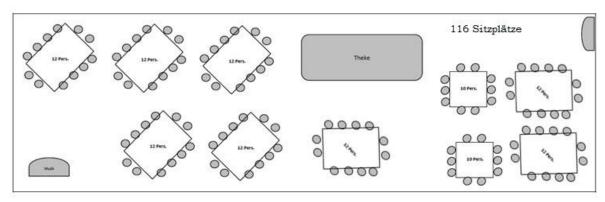


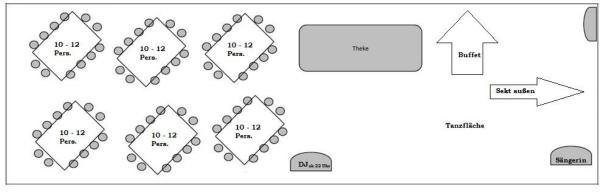


Tischpläne:











Blumen:











Blumen Brenner Friedrichstraße 1, 97990 Weikersheim, Telefon: 07934 211

Gärtnerei Schneider Schäftersheimer Str. 1, 97990 Weikersheim, Telefon: 07934 219

Blüten Trend Bismarckstraße 11, 97990 Weikersheim, Telefon 07934 7823



Hotelzimmer:

Unsere 20 gemütlichen Doppelzimmer sind alle mit Dusche/WC, TV und WLAN ausgestattet.



Standard Zimmer

Unsere Zimmer der Kategorie Standard befinden sich in der ersten Etage und im Dachgeschoss, sie sind ca. 15 m² groß, haben Röhren TV, Dusch oder Badewanne und sind gemütlich eingerichtet.

Für 1 Person ab 85,- € inkl. Frühstück Für 2 Personen ab 120,- € inkl. Frühstück



Komfort Zimmer

Die Zimmer der Kategorie Komfort sind 18 m² groß, haben Flachbild TV und sind alle per Aufzug erreichbar, die Einrichtung ist im behaglichen Landhausstil, alle Badezimmer verfügen über Dusche Für 1 Person ab 95,- € inkl. Frühstück Für 2 Personen ab 130,- € inkl. Frühstück



Superior Zimmer

Alle der neuen Superior Zimmern haben Blick in die Weinberge und auf den Fluß, sie sind 20 m² groß. Das Bad wird durch eine Glaswand vom Zimmer getrennt. Alle Zimmer haben Dusche, 40 Zoll Flachbild TV. USB Ladesteckdose.

Schreibtisch und Stuhl sowie Sessel und Bistrotisch.

Für 1 Person ab 110,- € inkl. Frühstück Für 2 Personen ab 145,- € inkl. Frühstück

Mehrbettzimmer auf Anfrage

Die Zimmerpreise sind inklusive 7% MwSt für die Übernachtung, sowie 19% MwSt. für das Frühstück.

Parkplätze sind in ausreichender Anzahl kostenfrei vorhanden. WLAN bieten wir gebührenfrei in den Zimmern und öffentlichen Bereichen an.



