HOTEL HIRSCH FÜSSEN

Frühlingskarte

spring menu

Vorspeisen

starters

O´batzda und Griebenschmalz
Rote Zwiebelringe | Brot 9.90
traditional spiced cream cheese and pork crackling
red onion rings | bread

4 Gambas gebraten in Knoblauch
Rucola | geröstetes Baguette 14.50
4 gambas fried in garlic
rocket salad | baguette

Carpaccio vom Rind
Tomaten | Salat | Parmesan| Baguette 16.00
carpaccio of beef
tomatoes | salads | parmesan | baguette

gebackener Ziegenkäse
Aprikosenconfit | Baguette 15.80
fried goats cheese
apricot confit | baguette

Suppen

soups

Rinderbouillon
Brätspätzle | Schnittlauch 6.50
consomme
homemade meat dumplings | chives

Bärlauchsuppe
Croûtons 7.50
wild garlic soup
croutons

HOTEL HIRSCH FÜSSEN

Salate
salads

Beilagensalat 6.90
small side salad

Frühlingssalat
Sprossen | Sonnenblumenkerne | Balsamicodressing 12.50
spring salads
sprouts | sunflower seeds | balsamic dressing

mit
with

Hühnerbrust 18.80
Chicken breast

gebratenen Garnelen | Knoblauch | Baguette 22.00
fried prawns | garlic | baguette

Rinderhüftsteak (180g) | Café de Paris Butter 24.00
steak of beef (180g) | café de Paris butter

Brotzeiten
cold plates

Strammer Max
Spiegelei | Schinken | Salatgarnitur | Essiggurke | Brot 13.20
"strammer max"
fried eggs | ham | salad garnish | gherkin | bread

Bayrischer Wurstsalat
Zwiebelringe | Essiggurken | Brot 13.50
sausage salad
onion rings | gherkin | bread

Schweizer Wurstsalat
Zwiebelringe | Essiggurken | Käse | Brot 14.50
sausage salad "swiss style"
onion rings | gherkin | cheese | bread

6 Rostbratwürste „Nürnberger Art"
Sauerkraut | Bratkartoffeln 14.90
6 sausages „nurenberg style"
german cabbage | pan fried potatoes

HOTEL HIRSCH FÜSSEN

Vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

Schlutzkrapfen
gefüllt mit Spinat | getrocknete Tomaten | Bergkäsehobel 16.80
pasta squares
filled with spinach | dried tomatoes | slices of local cheese

Sellerieschnitzel
paniert | Bärlauchspaghetti 17.00
celery escalope
baked | wild garlic spaghetti

Kässpatzen
Röstzwiebeln | Beilagensalat 17.00
“Kässpatzen“
homemade pasta traditional style mixed with spicy local cheese
roasted onions | small side salad

Bärlauch-Kässpatzen
Röstzwiebeln | Beilagensalat 18.00
wild garlic “Kässpatzen“
homemade pasta traditional style mixed with spicy local cheese
roasted onions | small side salad

Fisch
fish

Kabeljau
mit Antipasti-Gemüse überbacken | Kräuterkartoffeln 26.00
codfish
baked with antipasti vegetables | herb potatoes

Zanderfilet
Mandelbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat 27.00
pike perch fillet
almond butter | salted potatoes | spinach leaves

HOTEL HIRSCH FÜSSEN

Hauptgänge
mains

Füssen Burger
Käse | Zwiebel-Rotwein-Chutney | Speck | Kartoffel Chips 19.00
füssen burger
cheese | onion redwine chutney | bacon | potato chips

Schweinemedaillons
in Rahmsauce | Speckbohnen | Pilze | hausgemachte Spätzle 20.00
fried pork medaillons
in cream sauce | beans wrapped in bacon | mushrooms |
homemade pasta ´spaetzle´

Zwiebelrostbraten (180g)
Speckbohnen | hausgemachte Spätzle 27.60
traditional roast beef (180g)
beans wrapped in bacon | homemade pasta

Original Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln | Beilagensalat 26.00
original escalope “Vienna style” (veal)
pan fried potatoes | small side salad

36 Stunden gegartes Bürgermeisterstück
Couscous | Rosinen | Rucola | Joghurt-Zitronensauce 28.00
36 hours fried roast beef
couscous | raisins | rocket salad | yogurt lemon sauce

HOTEL HIRSCH FÜSSEN

Desserts

puddings

Espresso on ice

Vanilleeis | Espresso | Baileysschaum 6.90

espresso on ice

vanilla ice cream | espresso | Bailey's froth

Apfel Strudel

Vanilleeis 7.90

apple strudel

vanilla ice cream

Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Vanilleeis 9.00

traditional "kaiserschmarrn" sugared pancake

apple compote | vanilla ice cream