

## Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 4,20

Badische Schneckencremesuppe € 4,80

Zwiebelsuppe „Französische Art“ € 4,50

Badische Hochzeitssuppe<sup>(4)</sup> € 4,80



## Vorspeisen

Tartar von mildem Räucherlachs auf Berner Rösti mit  
Apfel-Meerrettichsahne und Balsamicocreme

€ 9,80

1/2 Dtzd. gebratene Riesengarnelen  
mit Knoblauch und Cafe de Paris Butter und Toast serviert  
€ 13,-

## Im Pfännle serviert

### Feldberger Rösti – Pfanne

Im Kräutermantel gebackene Schweinefilet auf Kartoffelrösti  
mit Schinken<sup>(17)</sup> und pikanter Käse- Gratinsoße überbacken  
mit Gemüse umlegt

€ 15,50

### Hirschen- Pfännle

Gebratenes Rinderrückensteak (Entrecote) auf Berner Rösti mit  
pikanter Pfeffersoße überzogen dazu Salatteller

€ 17,80

## Salatplatten

Kleine Salatplatte mit Schinken<sup>(3)</sup> und Käseröllchen

€ 6,60

Große Salatplatte mit Scheiben vom Räucherlachs <sup>(17)</sup>  
und geräuchertem Forellenfilet garniert

€ 11,00

Pikant marinierte Blattsalate mit  
gebratenen Lachsstreifen, Garnelenschwänzen und Zanderfilet

€ 14,50

## Schwarzwälder Spezialitäten

**Original „Badisches Ochsenfleisch“** mit Meerrettichsoße<sup>(2)</sup>,  
badische Brägele, Preiselbeeren und Salatteller  
€ 13,50

**Schwarzwälder Maidlezopf** (eine geflochtene Spezialität)  
mit einer Kirschsoße<sup>(1)</sup>, dazu Gemüsespätzle und Salatteller  
€ 17,80

3 zarte **Rehmedaillons** an Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen<sup>(5)</sup>,  
Preiselbeerbirne<sup>(5)</sup>, hausgemachten Spätzle und Salatteller  
€ 22,-

## Für verwöhnte Gaumen

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** in Weißweinrahmsoße  
mit Spätzle und buntem Salatteller  
€ 15,50

**Breisgauer Leckerle - Kalb- und Putenschnitzel**, pikant gefüllt,  
im Kräutermantel gebacken mit Spätzle und Salatteller  
€ 16,-

**Zigeunerspieß** mit Filetmedaillons, Paprika, Speck<sup>(17)</sup>, Zwiebeln,  
pikanter Soße, Pommes Frites und Salatteller  
€ 19,-

## JägerGlück:

**Gebratene Putenbrustwürfel** mit feinen Kräutern gewürzt, mit Champignons und leichter Sahnesoße abgeschmeckt und im Reisrand serviert  
€ 13,-

## Exotisches

Frische **Gemüse und Putenbruststreifen** in Olivenöl gedünstet  
mit einer Süß Saurer Soße pikant verfeinert dazu  
Safran - Pilaw Reis und Salatteller<sup>(2)</sup>  
€ 14,-

## Fischgerichte

**Schwarzwaldforelle „Straßburger Art“** mit gebackenen Mandeln,  
Salzkartoffeln und Salatteller € 14,50

In Kräuterbutter und Knoblauch kross **gebratene Riesengarnelen**  
mit saftigem Tomatenragout auf Berner Rösti pikant überbacken und  
Salatteller € 22,-

In Butter gebratene **Zanderfilets** mit gebackenen Mandeln,  
Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln  
€ 18,-

***Kaisergranat ( Kaiserhummer)** am Tisch flambiert ab 2 Personen (auf Anfrage)  
Ausgelöste Hummerschwänze mit Tomatenwürfel, Champignons, Kräuter und  
Sahne am Tisch mit Cognac flambiert, dazu Gemüsereis und Salatteller  
€ 28,- pro Person*

Am Tisch flambierte Gerichte ab 2 Personen \*\*\*

**Feurige Filetspieße nach Zigeuner Art**

*Schweine oder Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika, Speck(5,  
am Tisch flambiert, dazu reichen wir Kartoffelkrapfen und Salatteller  
€ 24,-, pro Person*

Am Tisch flambierte Desserts ab 2 Personen \*\*\*

**Williams- Birne „Caramel“**

*Williamsbirnen<sup>2</sup> in Caramelsoße, Mandeln und Cognac flambiert dazu  
Vanilleeis € 12,- pro Person*

**Crepe nach Badischer Art**

*Kleine Pfannenkuchen mit Schattenmorellen<sup>2</sup> und Kirschsafft und  
Kirschwasser flambiert dazu Vanilleeis 12,- pro Person*

Gerichte auf Vorbestellung oder Anfrage

**Im Ofen gebackene Kalbshaxe mit reichlich**

*Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelkrapfen € 19,- pro Person*

**Entrecote Double** – doppeltes Zwischenrippensteak vom Rind mit  
*Sauce Béarnaise, erlesenem Gemüse und Herzoginkartoffeln  
€ 22,- pro Person*

**Rehrücken nach Baden-Badener Art** mit Pfifferlingen im Pastetchen, glacierten  
*Früchten, Kartoffelkroketten, Butterspätzle, Rotkohl und Salatteller  
€ 26,- pro Person*

**Wellness Studio "Vitalform"**

**WELLNESS-GUTSCHEIN**

GASTHOF HIRSCHEN  
Bertholdsplatz 1  
79271 St. Peter  
Tel. 07660 204

Für

Ein Geschenk von

Im Wert von:

## Candlelight Spezialdinner

Möchten Sie einmal ein tolles Wochenende zu zweit verbringen. Dann Buchen Sie unser Candlelight- Spezial- Dinner. Für 2 Personen ein 5 Gang Menü, Übernachtung mit Frühstück und Wellness. Anreise ist am frühen Abend danach können Sie sich in unserer Wellness-Oase erholen. Abends wird Ihnen ein 5 Gang Überraschungsmenü bei Kerzenschein serviert. Eine tolle Sache zu zweit zum Hochzeitstag, Verlobung, Geburtstag oder andere Anlässe. € 98,-/p/ Person

## 7Tage Haus Verwöhn Angebot „Valerie“

7 Übernachtungen im Komfortzimmer mit Halbpension (Frühstücksbüffet und 3 Gang-Menü) 1 Begrüßungs-Cocktail, 1x 5 Gang Überraschungsmenü 1x Kaffeenachmittag mit Schwarzwälder Kirschtorte und einem Wellness und Erholungstag in unserem Wellness Studio und einer Kutschen oder Schlittenfahrt € 366,- p/ Person

**GASTHOF HIRSCHEN**

**GUTSCHEIN**

Bertholdsplatz 1  
79271 St. Peter  
Tel. 07660 204

Für

Ein Geschenk von

Im Wert von:

## Unsere Pauschalangebote ab 3 Tagen 2011

Haus Angebot (II)  
3 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 162,- p/Person

Haus Angebot (IV)  
6 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 282,- p/Person

Haus Angebot (II)  
4 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 202,- p/Person

Haus Angebot (V)  
7 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 322,- p/Person

Haus Angebot (III)  
5 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 242,- p/Person

Haus Angebot (VI)  
8 Übernachtungen für 1 Person  
mit Halbpension  
(Frühstücksbüffet und 3 Gang- Menü)  
€ 352,- p/Person

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle