

Speisen & Getränke



Gasthaus zum
HIRSCH

Gasthaus zum HIRSCH

Wir werden Sie beGEISTern!



Gasthaus zum HIRSCH

Melanchthonstr. 68
75015 Bretten
07252 9635021
www.gasthaus-hirsch-bretten.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Sommer: Mo. bis So:
ab 16.30 Uhr

Wintersaison (Okt.- Mai)
Mittwoch RUHETAG
Sonntag warme Küche:
11.30 bis 14.30 Uhr und
17.00 bis 21.00 Uhr

PREISSPANNE

HAUPTGERICHT
6,90 bis 24,90 Euro

ZAHLUNGSMITTEL

bar, EC, Visa, Mastercard

Das Gasthaus zum HIRSCH empfängt seine Gäste seit 1825 – Tradition wird in dem familiengeführten Betrieb großgeschrieben. Seit 1966 führt die Familie Geist das Gasthaus neben der familieneigenen Metzgerei und den zehn Gästezimmern im Haus. Die Zimmer mit 18 Betten wurden 2017 renoviert und sind mit Dusche, WC, Flachbild-TV sowie kostenfreiem WLAN ausgestattet.

Die Villa Forsthaus wurde 2018 komplett saniert und verfügt über sechs geschmackvoll eingerichtete Zimmer. Sie befindet sich vor der Fußgängerzone. Das Haus wurde mit viel Liebe zu den historischen Details aufwändig renoviert.

Im Gasthaus finden die Gäste sowohl genügend Raum für gesellige Runden als auch Platz für ein gemütliches Essen zu

Zweit. Ebenso kann es für private Feiern gemietet werden. Der Biergarten bietet Platz für 100 Personen.

Die Küche überrascht die Gäste mit täglich wechselnden Aktionsangeboten wie Rumpsteak, Rostbraten mit Zwiebeln oder saure Nieren.

Alle Wurst- und Fleischprodukte stammen aus eigener Zerlegung und Produktion und überzeugen durch erstklassige Qualität.

Ab Mai findet im Biergarten jeden Mittwoch ab 17 Uhr ein „All-you-can-eat“ Grillen im Hof statt mit Spezialitäten vom Grill und aus dem Smoker. Dazu gibt es vielfältige Salate und Beilagen.

Für die Feier in den eigenen vier Wänden bietet die Metzgerei Geist einen Partyservice an, der durch Qualität, Pünktlichkeit, Flexibilität und einen freundlichen Service überzeugt.



Wohnen im Gasthaus zum HIRSCH

Preisliste Zimmer ab 15. Mai 2020

Die Preise sind jeweils ohne Frühstück.

Einzelzimmer	48,00 €
Einzelzimmer Comfort	58,00 €
Doppelzimmer	76,00 €
Dreibettzimmer	102,00 €
Vierbettzimmer	130,00 €

Zimmer mit 1,40-Meter-Bett für 2 Personen 70,00 €

Kinderbett 14,00 €

Frühstücksbüffet 8,00 € / Person und Nacht

Wohnen in der Villa Forsthaus

6 Doppelzimmer 1 Person 62,00 €
2 Personen 86,00 €

Frühstücksbüffet 8,00 € / Person und Nacht

Preise während Peter-und-Paul-Fest

Einzelzimmer 3 Tage	210,00 €
Zimmer mit 1,40-Meter-Bett f. 2 Pers. 3 Tage	240,00 €
Doppelzimmer 3 Tage	300,00 €
Dreibettzimmer 3 Tage	360,00 €
Vierbettzimmer 3 Tage	480,00 €

Frühstücksbüffet 8,00 € / Person und Nacht

Gästehaus Hirsch

Villa Forsthaus

Nebenzimmer für
Ihre Feier bis 26 Personen





APERITIFS

Prosecco mit Früchten und Likör	2,5,7	6,50 €
Prosecco mit Aperol / Maracuja, Hugo, Lillet	2,5,7,14 / 9	6,50 €
Glas Sekt trocken Cuvée „GEIST“		3,50 €
Hausbowle (auch alkoholfrei 5,80 €)	8,12	6,50 €
Orange - Spritz, alkoholfrei	2,7,9	4,90 €

GETRÄNKE

Apfelsaft- Johannisbeer- Kirsch- oder Maracujaschorle 9	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola 1,2/0 Fanta, Spezi	1,2,4,7/0	3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	1,2,6,8/0	2,90 €
Mineralwasser Ensinger Bio Classic / Still	0,25 l	2,40 €
Mineralwasser Ensinger Bio Classic / Still	0,75 l	5,50 €
Traunsteiner Dunkles vom Fass	0,5 l	3,90 €
Traunsteiner Zwickel vom Fass, naturtrüb	0,5 l	3,90 €
Traunsteiner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,10 €
Pfiff vom Fass	0,2 l	2,50 €
Zwickel	0,3 l	2,80 €

WEINE / SEKT

SEKT - 1 Flasche 0,75 21,50 €
Cuvée „GEIST“ trocken

WEIßWEIN in 0,2 l

Riesling trocken, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 0 4,30 €
Pinot Grigio del Veneto / Chardonnay 0 4,50 €

ROTWEIN in 0,2 l

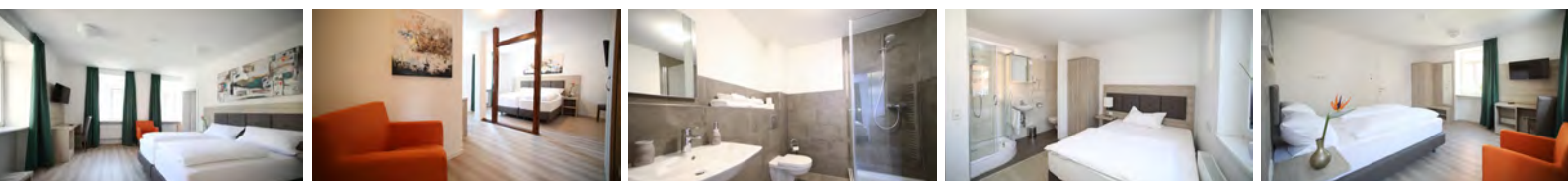
Trollinger Lemberger, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 0 4,30 €
Concha y Torro, Cabernet-Sauvignon, Chile / Primitivo, Italien 0 4,50 €

ROSÉ & WEIßHERBST in 0,2 l

Schwarzriesling Weißherbst, Müller-Großvillars / Vincon Zerrer 0 4,30 €
Concha y Torro, Rosé trocken, Chile 0 4,50 €

WEINSCHORLE weiß, rosé oder rot 0 0,25 l 3,30 €

Wein in 0,75 l Flaschen - bitte bei der Bedienung nachfragen



VORSPEISEN

Blatt- und Rohkostsalat an Hausdressing	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	5,20 €
Feldsalat an Essig & Öl Dressing mit Speck und Croutons	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	6,90 €
Wildkräutersalat mit Essig & Öl Dressing	8,11,14,1,m	6,50 €
Flädlesuppe mit frischen Kräutern	7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	5,10 €
Suppe der Saison	7,11/1,m	6,50 €

HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Pute- oder Beefstreifen und Waldpilzen	8,11,14/a(Weizenmehl),1,m	17,20 €
Frisches Grillgemüse mit Bratkartoffeln und Spiegelei	11,12,14/c,p	12,50 €
Hausgemachte Semmelknödel im Rahm mit Waldpilzen	7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	16,90 €
Wiener Kalbschnitzel paniert mit Bratensoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,g,l,m	16,50 €
Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	10,50 €
Putenschnitzel paniert oder natur gebraten mit Rahmsoße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	11,50 €
Jägerschnitzel paniert oder natur mit frischen Pilzen	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	12,50 €
Brauerschnitzel paniert mit Schwarzbier-Zwiebel-Soße	2,7,11,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	12,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Bratensoße	2,7,8,11,12/a(Weizenmehl),c,g,l,m	17,20 €
Schweinemedallions mit Waldpilzen im Rahm	2,7,11,12/c,f,g,l,m	17,50 €
Rostbraten vom Grill (250 g) mit Zwiebeln und Bratensoße	2,7,8,11/l,m	16,40 €
Rumpsteak vom Grill (250 g) mit hausgem. Kräuterbutter	2,7,8,11,12/f,g,l,m	16,00 €
Pfeffersteak vom Grill (250 g) mit Pfeffersoße		16,90 €
Rib-Eye vom Grill (400 g) mit hausgem. Kräuterbutter	2,7,8,11,12/f,g,l,m	19,80 €
Dry Aged Rumpsteak (300 g)	2,7,8,11,12/f,g,l,m	26,90 €
Beefstreifen an Pfefferrahmsoße mit Waldpilzen	2,7,11,12/c,f,g,l,m	17,20 €
Rinderfilet vom Grill (250 g) mit hausgem. Kräuterbutter	2,7,8,11,12/f,g,l,m	25,90 €
Kalbsrückensteak vom Grill (250 g) mit frischen Champignons		19,20 €

BEILAGEN

Hausgemachte Eierspätzle, hausgemachter Kartoffelsalat	2,7,8,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	3,50 €
Bratkartoffeln	11/p	4,00 €
Hausgemachte Semmelknödel ohne Speck	2,7,8,12/a(Weizenmehl),c,f,g,l,m	4,40 €
Frisches Grillgemüse	14	5,50 €

DESSERT

Verschiedene Desserts im Glas	1,2,8,12/c,e,f,g,h,p	4,50 €
Tiramisu mit frischem Obst		7,90 €
Dessertvariation	1,2,8,12/c,e,f,g,h,p	1 Pers. 9,50 € 2 Pers. 18,50 € 3 Pers. 27,00 €

Zusatzstoffe und Allergene

Unsere reichhaltige Speisekarte hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Denn wir möchten, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt und sein Essen genießt.

Lebensmittel-Unverträglichkeiten sind leider vielen Gästen nicht fremd. Um eine klare Erkennung der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene zu gewährleisten, haben wir diese bei allen Speisen gekennzeichnet. So können Sie anhand unserer Legende sehen, welches Gericht Sie unbeschwert genießen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 geschwärzt
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Chinin
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Konservierungsstoff
- 8 mit einer Zuckerart / Süßungsmittel
- 9 Fruchtsaftgetränk
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 mit Phosphat
- 14 geschwefelt
- 20 erhöhter Koffeingehalt

Allergene

- a glutenhaltige Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- l Sellerie
- m Senf
- n Sesamsamen
- o Schwefeldioxid und Sulfite
- p Lupinen
- r Weichtiere

