



HirschGarten

Liebe Gäste, herzlich willkommen!

ES IST UNS EINE FREUDE, SIE IN UNSEREM UND IHREM HIRSCHGARTEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN KÖSTLICHEN SPEISEN UND ERLESENEN GETRÄNKEN VERWÖHNEN. ERLAUBEN SIE UNS, EIN PAAR WORTE ZU UNSERER SPEISEKARTE ZU SAGEN.

WIR GESTALTEN UNSERE KARTE STETS SAISONAL UND REGIONAL. UNSEREM NAMEN UND DER TRADITION DES HAUSES ENTSPRECHEND KREDENZEN WIR AUCH WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN.

IN UNSEREM SPEISEN-ANGEBOT FINDEN SIE SOWOHL BEWÄHRTE KLAISIKER ALS AUCH MODERN INTERPRETIERTE GERICHTE.

VEGETARISCHE GERICHTE HABEN WIR AUCH FÜR SIE IM ANGEBOT.

UNSERE WARE KAUFEN WIR SO GUT WIE MÖGLICH IN UNSERER REGION, GETREU DEM MOTTO „AUS DER REGION, FÜR DIE REGION“. ZU DEN ERSTKLASSIGEN ZUTATEN FÜGEN WIR NOCH EINE PORTION LIEBE, LEIDENSKAFT UND ERFAHRUNG HINZU. LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

IHR HIRSCHGARTEN-TEAM & IHRE FAMILIE BARIĆ



IHR FEST INMITTEN DER NATUR!

UNSERE GÄSTE KENNEN DEN HIRSCHGARTEN ALS GEMÜTLICHES RESTAURANT MIT HERVORRAGENDER REGIONALER KÜCHE UND HERRLICHER SOMMERTERRASSE, ALS EINKEHRMÖGLICHKEIT MITTEN IN DEN SCHÖNEN BAD HOMBURGER WÄLDERN.

DARÜBER HINAUS IST DER HIRSCHGARTEN EINE AUSGEZEICHNETE LOCATION FÜR IHRE NÄCHSTE FEIER. OB PRIVAT ODER GESCHÄFTLICH, MIT 20 ODER 120 PERSONEN: WIR HABEN DEN PASSENDEN RAUM.

UNSER ERFAHRENES TEAM ERSTELLT IHNEN EIN INDIVIDUELLES, AN IHRE WÜNSCHE ANGEPASSTES ANGEBOT. VEREINBAREN SIE NOCH HEUTE EINEN TERMIN MIT UNS!

W I L D . N A T Ü R L I C H . G U T .



HirschGarten

Vorspeise und Suppe

„HIRSCHRÜCKEN-CARPACCIO“

MIT ZITRONEN-VINAIGRETTE, RUCOLA, PINIENKERNE
UND FRISCH GERIEBENEM GRANA PADANO 15,90

2,3,8,10,D

„FLÄDLE-SUPPE“

RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN 8,90
2,3,A,D,E,I

OFEN-ZIEGENKÄSE

MIT EINGELEGTER BIRNE, GERÖSTETEN WALNUSSKERNE, BLÜTENHONIG
UND FRISCHEM BAGUETTE 10,90

2,3,8,10,D,G,I

Salate

KNACKIGE ROHKOST- UND BLATTSALTE DER SAISON MIT KRÄUTER-DRESSING,
GERÖSTETEM SONNENBLUMENKERNE-TOPPING UND CROUTONS 10,I,L,4

WAHLWEISE

MIT GEGRILLTEN HIRSCH-MEDAILLONS (200G) UND PREISELBEERBIRNE 28,90 A,E,I
MIT OFEN-ZIEGENKÄSE, EINGELEGTER BIRNE, WALNUSSKERNE UND BLÜTENHONIG 16,90
2,3,8,10,D,G,I

ALS BEILLAGENSALAT 6,50 10,I,L

NATÜRLICH AUCH ALS GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT TOPPINGS 11,90 10,I,L,4

ZU ALLEN UNSEREN SALATEN SERVIEREN WIR FRISCHES BROT I



HirschGarten

Pasta, Fisch und Vegetarisch

RAVIOLI MIT KÜRBIS-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG,
KÜRBIS-KOKOS-SOSSE, KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL 18,90

8,9,10,A,D,G,I

KÄSE-SPÄTZLE MIT WÜRZIGER BERGKÄSE-EMMENTALER-MISCHUNG UND KNUSPER-ZWIEBEL-TOPPING,
DAZU EIN KLEINER MARKTFRISCHER SALAT 17,90

8,9,10,A,D,I

FANGFRISCHE FORELLE VOM FORELLENGUT HERZBERGER „MÜLLERIN ART“ (IM GANZEN GEBRATEN)
MIT MANDELBUTTER UND KARTOFFELN 25,90

8,B,D,K

Für unsere kleinen Gäste

PORTION POMMES FRITES 5,90

KÄSESPÄTZLE DREIKÄSEHOCH 9,90

8,9,10,A,D,I

KLEINES SCHNITZEL VOM HESSISCHEN LANDSCHWEIN MIT POMMES FRITES 11,90
8,9,10,A,D,I

ZU ALLEN UNSEREN HAUPTSPEISEN KÖNNEN SIE EINEN KLEINEN BEILAGENSALAT WÄHLEN 6,50 I,L,10



HirschGarten

Wild und Fleisch

ROSA GEBRATENER HIRSCH-RÜCKEN AN WACHOLDER-SOSSE
MIT FRISCHEN AUSTERNPILZEN, KARTOFFEL-RÖSTI UND GEMÜSE DER SAISON 36,90
8,9,10,D,E,G,I

WILDPLATTE „HIRSCHGARTEN“
EINE AUSWAHL AN KURZGEBRATENEN UND GESCHMORTEN WILDSPEZIALITÄTEN,
DAZU SERVIEREN WIR WACHOLDERSOSSE UND PREISELBEERBIRNE,
HAUSGEMACHTES ROTKRAUT, GEMÜSE DER SAISON, BUTTERSPÄTZLE UND BAUERN-RÖSTI
2,3,4,5,8,9,10,A,D,E,G,K,L
AB 2 PERSONEN/PREIS PRO PERSON 33,90

UNSER WILDER „HIRSCHGARTENBURGER“
200G HAUSGEMACHTES WILDHACKSTEAK IM SESAM-BRIOCHE, MIT CREMIGEM BRIE-KÄSE,
ROTKOHL-COLESRAW, TOMATE, RUCOLA,
PREISELBEER-MAYONNAISE UND KNUSPER-ZWIEBELN
WAHLWEISE MIT KLEINEM SALAT ODER STEAKHOUSEPOMMES 20,90
3,8,9,10,A,D,F,E,I,L

SAFTIGES WILDRAGOUT MIT BUTTER-SPÄTZLE,
HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT UND PREISELBEERBIRNE 25,90
KLEINE PORTION 22,90
8,9,10,A,D,E,G,I

ZU ALLEN UNSEREN HAUPTSPEISEN KÖNNEN SIE EINEN KLEINEN BEILAGENSALAT WÄHLEN 6,50 I,L,10



HirschGarten

„OMAS WILD-FRIKADELLE“

AUF KARTOFFEL-STAMPF, WILD-SOSSE UND HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT 19,90
8,9,10,A,D,G,E,I,L

GESCHMORTER SEULINGSWÄLDER HIRSCHBRATEN IN WACHOLDERSOSSE

MIT PREISELBEERBIRNE, HAUSGEMACHTEM ROTKRAUT UND

KARTOFFEL-KLÖSSEN 26,90

KLEINE PORTION 23,90

2,3,8,9,10,D,E,G,I

WÜRZIGE WILDBRATWURST (120G) GQH MIT ZWIEBEL-WACHHOLDER-SOSSE,

KNUSPER-ZWIEBELN, BAUERN-RÖSTI UND PREISELBEERBIRNE 17,90

+EXTRA WILDBRATWURST 5,90

1,2,3,9,10,E,G,I,L

SCHNITZEL VOM HESSISCHEN LANDSCHWEIN „WIENER ART“ GQH

(AUS DEM RÜCKEN GE SCHNITTEN)

MIT STEAKHOUSE-POMMES UND WILDPREISELBEEREN 18,90

8,9,10,A,I

GEBRATENE GÄNSELEBER

MIT ZWIEBELN, DÖRRPFLAUMEN UND APFEL AUF KARTOFFELSTAMPF 19,90

2,8,10,D,I

ZU ALLEN UNSEREN HAUPTSPEISEN KÖNNEN SIE EINEN KLEINEN BEILAGENSALAT WÄHLEN 6,50 I,L,10



HirschGarten

Desserts

KAIERSCHMARRN MIT PFLAUMENMUS UND VANILLE-EIS 10,90

FÜR 2 PERS. ZUM TEILEN 15,90

1,8,10,A,D,H,I,K

HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLAT 9,90

AUS FEINSTER BELGISCHER SCHOKOLADE

8,9,10,A,D,I,K

DESSERTTELLER „HIRSCHGARTEN“

EINE AUSWAHL UNSERER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN 11,90

2,8,9,10,A,D,G,I,K

SORBET-DUETT (LAKTOSEFREI/VEGAN) 7,90

Eis

VANILLE / SCHOKOLADE / ERDBEERE

EINE KUGEL 2,20

DREI KUGELN 6,20

SAHNE 0,90

8,9,10,D,H,I,K,



HirschGarten

Aperitif

PROSECCO BISCARDO MILLESIMATO 2020	0,1L	6,50
	0,75L	32,00
SEKT KELLEREI OHLIG CUVÈE ZERO ALKOHOLFREI 0,00%	0,1L	6,00
APEROL SPRITZ (PROSECCO MIT APEROL) ¹⁾	0,2 L	7,90
HUGO (PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP) ³⁾	0,2 L	7,90
MAIN GIN 4 CL / SCHWEPPES TONIC	0,2L	10,90
BOMBAY SAPHIRE GIN 4 CL / SCHWEPPES TONIC	0,2 L	9,90
MARTINI BIANCO / DRY	5 CL	5,50
CAMPARI SODA ODER ORANGE ¹⁾	4 CL	6,50
SHERRY WILLIAMS & HUMBERT OLOROSO DRY / MEDIUM / SWEET	5 CL	4,30

Digestif

VODKA ABSOLUT	2 CL	4,00
LINDENHOF WILLIAMS-BIRNE	2 CL	4,00
LINDENHOF KIRSCHWASSER	2 CL	4,00
LINDENHOF MIRABELLE	2 CL	4,00
LINDENHOF WALDHIMBEERGEIST	2 CL	4,00
HASELNUSS	2 CL	4,00
WEIS EXCLUSIV HOLUNDER- BRAND	2 CL	4,50
LINIE AQUAVIT	2 CL	4,00
BAILEYS	4 CL	4,80
HIRSCHRUDEL KRÄUTERLIKÖR	2 CL	5,00
REICH'S POST BITTER	2 CL	4,00
CALVADOS	2 CL	4,90
GRAPPA MARZADRO TRENTINA TRADIZIONALE	2 CL	5,00
GRAPPA AMARONE GIARE, MARZADRO	2 CL	7,50



HirschGarten

Getränke

<u>BIERE VOM FASS</u>		<u>Glaabsbräu</u> <small>Aufregend Anders.</small>		<u>SÄFTE AUS DEM TAUNUS</u>		<u>Heil</u>	
GLAABSBRÄU PILSENER		0,3L	4,20	APFELSAFT, ORANGENSAFT		0,3L	3,90
		0,5L	5,80	JOHANNISBEERSAFT			
GLAABSBRÄU HELLES		0,3L	4,20				
		0,5L	5,80	ALS SCHORLE		0,3L	3,60
ALS RADLER		0,3L	4,20				
		0,5L	5,80				
GLAABSBRÄU DUNKLES		0,3L	4,20	<u>ERFRISCHUNGSGETRÄNKE IN DER GLASFLASCHE</u>			
		0,5L	5,80	PEPSI COLA ¹⁾⁹⁾¹¹⁾ , ZERO ¹⁾⁹⁾¹¹⁾¹²⁾			
GLAABSBRÄU HEFEWEIZEN HELL		0,5L	5,80	SCHWIP SCHWAP ORANGE ¹⁾³⁾			
GLAABSBRÄU HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI		0,5L	5,80	7UP ¹⁾³⁾		0,33L	3,90
ALS RUSS ODER COLA-WEIZEN		0,5L	5,80	SCHWEPPES BITTER LEMON ¹⁾³⁾¹⁰⁾ , GINGER ALE ¹⁾ , TONIC WATER ¹⁰⁾		0,2L	3,50
<u>FLASCHENBIERE</u>				<u>WARMER GETRÄNKE</u>			
GLAABSBRÄU HELLES ALKOHOLFREI		0,33L	4,20	CAFÉ CRÈME ⁹⁾			3,20
ALKOHOLFREIES RADLER (0,00%)				POTT KAFFEE ⁹⁾			4,50
„BRAUSTÜBL“ DARMSTADT		0,33L	4,20	KAFFEE KOFFEINFREI			3,50
				ESPRESSO ⁹⁾			2,80
				DOPPELTER ESPRESSO ⁹⁾			3,80
<u>APFELWEIN AUS DEM TAUNUS</u>		<u>Heil</u>		CAPPUCCINO ⁸⁾⁹⁾			3,90
HEIL APFELWEIN NATURRÜB		0,25L	3,00	LATTE MACCHIATO ⁸⁾⁹⁾			4,20
PUR, SAUER ODER SÜSS		0,5L	5,50	MILCHKAFFEE ⁸⁾⁹⁾			4,20
4ER BEMBEL		1,0L	10,00	HEISSE SCHOKOLADE ⁸⁾			4,20
				HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ⁸⁾			4,50
				GLAS TEE/DALLMAYER			3,20
<u>WASSER AUS DEM TAUNUS</u>				(DARJEELING, EARL GREY, GRÜNER TEE,			
TAUNUSWASSER – TAFELWASSER		0,5L	3,00	FRÜCHTE, PFEFFERMINZ, ROIBUSCH)			
MIT KOHLENSÄURE VERSETZT							
BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE		0,25L	2,90				
NATURELLE / MEDIUM		0,75L	6,9				



HirschGarten

Ausschankweine

WEISSWEINE

RIESLING, TROCKEN WGT SOHNS, RHEINGAU 0,2L 6,50

FEINGLIEDRIGER, TROCKENER, SÜFFIGER UND FRISCHER RIESLING MIT DEZENTER SÄURE.

SILVANER, TROCKEN WGT SOMMERACHER KATZENKOPF, FRANKEN 0,2L 6,90

*MINERALITÄT, ELEGANZ UND KÖRPER, EBEN TYPISCH FRÄNKISCH,
„TROCKEN — FRUCHTIG — LEICHT“.*

WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN, WGT KIRCHNER, PFALZ 0,2L 6,90

*DUFT NACH HONIGMELONE, ZITRONE UND ETWAS APFEL, LEICHT SÜSSLICHE FRUCHT
FEINE SÄURE, SPRITZIG UND LEBENDIG.*

GRAUBURGUNDER, WGT WASENWEILER, KAISERSTUHL BADEN 0,2L 6,90

*GOLDGELBFARBENER, KRÄFTIGER, SAFTIGER WEIN MIT VOLLEN
AROMEN VON STEINOBST UND KRÄUTERN.*

Rosé

RESERVE DU COCHONNET ROSE, WGT LE COCHONNET, PAYS D'OC 0,2L 6,90

*SOMMER, SONNE, ROSE... WALDHIMBEERE TRIFFT REIFE KIRSCHEN, DAZU
EIN HAUCH VON ZITRONENSCHALE.*

ROTWEINE

SPÄTBURGUNDER TROCKEN, WGT WASENWEILER, KAISERSTUHL BADEN 0,2L 6,90

*FRUCHTIGER UND KRAFTVOLLER ROTWEIN MIT TYPISCHEN SPÄTBURGUNDERAROMEN
UND HARMONISCHER SÄURE.*

LEMBERGER TROCKEN, REMSTALKELLEREI, WÜRTTEMBERG 0,2L 6,50

*VON TIEFRÖT BIS VIOLETT REICHENDES FARBENSPIEL MIT AROMEN VON
WALDBEEREN UND KRÄUTERN.*

BLAUER ZWEIGELT, WGT HOFSTETTER, WAGRAM ÖSTERREICH 0,2L 6,90

*BOUQUET VON FRISCHEN KIRSCHEN MIT ETWAS PFEFFER,
SEHR WEICH, RUND UND SAFTIG.*



HirschGarten

Zusatzinformation

NATÜRLICH NEHMEN WIR RÜCKSICHT AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN.

GEBEN SIE UNS EINFACH EINEN HINWEIS UND WIR KÜMMERN UNS DARUM. GLUTENFREI, VEGETARISCH, LAKTOSEFREI, VEGAN? UNSERE SPEISEKARTE IST HINREICHEND NACH VERORDNUNG DER EU GEKENNZEICHNET.

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. FARBSTOFF | 2. KONSERVIERUNGSSTOFFE |
| 3. ANTIOXIDATIONSMITTEL | 4. GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| 5. MIT NITRITPÖKELSALZ | 6. E 579 ODER E 585 |
| 7. E 901, 904, 912, 914 | 8. MILCHEIWEISS |
| 9. SÜSSUNGSMITTEL | 10. SÜSSUNGSMITTEL & ZUCKER |
| 11. TAFELSÜSSE ODER ASPARTAM | 12. E 420, 421, 953, 965 BIS 967 |

ALLERGENE

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| A. EIER | B. FISCH |
| C. KREBSTIERE | D. MILCH |
| E. SELLERIE | F. SESAMSAMEN |
| G. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE | H. ERDNÜSSE |
| I. GLUTENHALTIGES GETREIDE | J. LUPINE |
| K. SCHALENFRÜCHTE | L. SENF |
| M. SOJA | |

INHALTSSTOFFE GETRÄNKE

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1) FARBSTOFF | 2) KONSERVIERUNGSSTOFF |
| 3) ANTIOXIDATIONSMITTEL | 4) GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| 5) GESCHWEFELT | 6) GESCHWÄRZT |
| 7) PHOSPHAT | 8) MILCHEIWEISS |
| 9) KOFFEINHALTIG | 10) CHININHALTIG |
| 11) SÜSSUNGSMITTEL | 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |

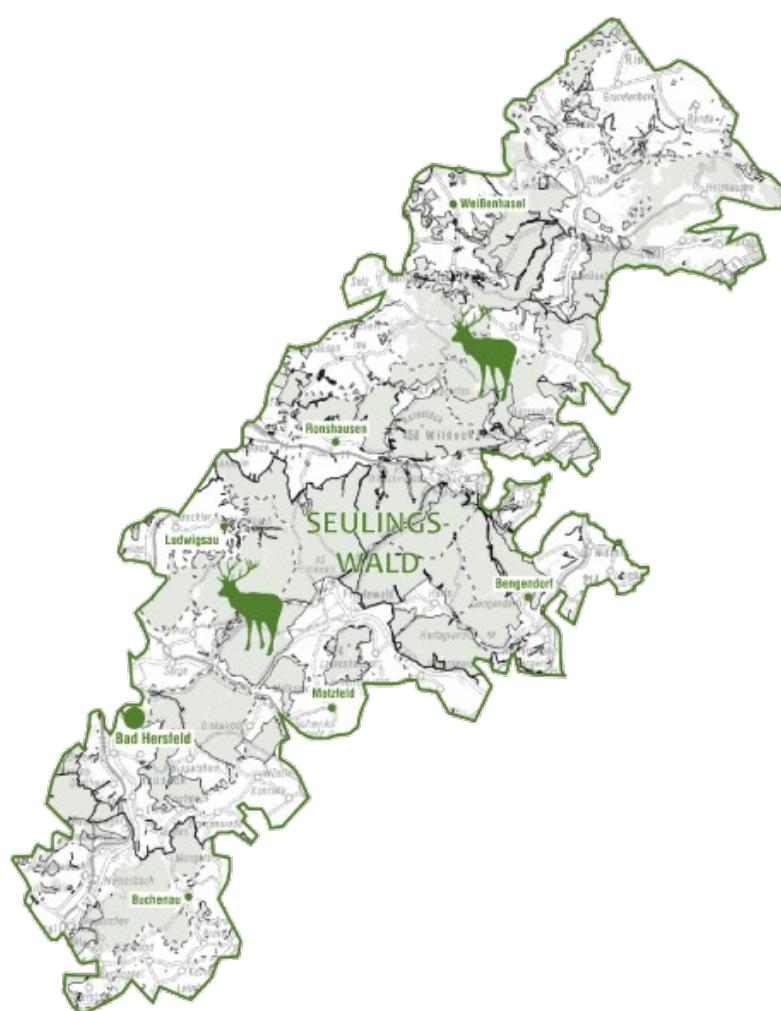


Wildspezialitäten aus dem Seulingswald: ein Hochgenuss!

Unter dem Markennamen „Seulingswälder“ werden Ihnen Fleisch- und Wurstprodukte ausschließlich von frei lebendem Wild aus einem der größten Waldgebiete Hessens geboten. Das Wild im Seulingswald bewegt sich entsprechend seiner natürlichen Lebensweise fast ständig und ernährt sich von den natürlichen gewachsenen Pflanzen und Kräutern der Umgebung.

Unter Berücksichtigung der nachhaltigen Bestandsregulierung wird das Wild gezielt erlegt. Die Jagd findet ausschließlich mit Kontrolle und in Zusammenarbeit mit zuständigen Forstbehörden statt. Professionelle und kontrollierte Verarbeitung gewährleisten höchste Qualitäten.

Seulingswälder Wildfleisch ist weniger fett als Fleisch von Nutztieren, kalorienarm, besonders aromatisch und reich an lebenswichtigen Spurenelementen, Vitaminen und Mineralien – ein kulinarischer Hochgenuss!



Der Seulingswald: idyllisch und intakt.

Der Seulingswald zählt zu den größten zusammenhängenden Waldgebieten in Hessen und er bedeckt fast das gesamte waldhessische Gebiet zwischen Bebra, Bad Hersfeld und Heringen.

Idyllisch eingefasst wird dieses spektakuläre Waldgebiet durch die typische Mittelgebirgslandschaft. Im Westen grenzt das Knüllgebirge, im Norden das Stölzinger und das Richelsdorfer Gebirge und im Süden geht der Seulingswald in die Kuppenrhön über. Auf der Gesamtfläche von rund 18.000 Hektar fließen Fulda und Werra sowie zahlreiche kleinere Wasseradern.

DAMIT BIETET DER SEULINGSWALD EINE IDEALE UND GESUNDE HEIMAT FÜR EINE ERSTAUNLICH VIELFÄLTIGE FAUNA UND FLORA.