„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Fam. Bundschuh
Forsthausstraße 4 - 63928 Riedern
Tel: 0 93 78/ 357 Fax: 0 93 78/ 99 73 48
E-Mail: kontakt@hirschen-riedern.de

Speisen & Getränkekarte

Unsere Öffnungszeiten:

Freitags ab 17:00 Uhr
Samstags ab 17:00 Uhr
Sonntags ab 11:00 Uhr durchgehend geöffnet.
Für Gesellschaften und Wandergruppen öffnen wir auf Anfrage auch unter der Woche.

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Fam. Bundschuh
Forsthausstraße 4 - 63928 Riedern
Tel: 0 93 78/ 357 Fax: 0 93 78/ 99 73 48
E-Mail: c-bundschuh@gmx.de

Sehr geehrte Gäste,

*wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserer Gaststätte mit jahrhundertealter
Familientradition in vierter Generation.*

*Genießen Sie in gemütlicher und geselliger Atmosphäre
Weine und aus eigenem Anbau und Speisen
mit Produkten aus der Region.*

*Mit unseren Räumlichkeiten empfehlen wir uns für
Familienfeierlichkeiten und als Ausflugslokal
für Wandergesellschaften und Vereine.*

Aus der Region- für die Region,

hier kaufen wir unsere Produkte

-Metzgerei Ulrich, Neunkirchen
-Gustl Fischer, Richelbach-Ziegenkäse
-Wild aus heimischen Wäldern
-August Vollhardt Söhne Ottenmühle GmbH, Pfohlbach
-Getränke Gehrig, Umpfenbach
-Beate Schlund, Richelbach-Spirituosen
-Eierlothar, Fam. Berberich, Reinhardsachsen

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Suppen & Vorspreisen

Fränkische Festtagssuppe	4,80 €
Fränkische Grünkernsuppe	4,00 €
Drei Black-Tiger-Garnelen in Knoblaucholivenöl gebraten mit Spinatrisotto und Baquetteweißbrot	7,90 €

Salate

Gemischter Beilagensalat(9)	3,80 €
Großer gemischter Beilagensalat(9)	6,90 €
„Gourmetsalat“ (mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,(9),(2) Schinkenwürfeln, frischen Champignons und Baquetteweißbrot)	9,80 €
„Neptunsalat“ (Großer gemischter Salat mit drei Black-Tiger-Garnelen in Knoblaucholivenöl gebraten, Calamares und Baquetteweißbrot)(9)	10,80 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Kindergerichte

Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50 €
Schnitzel mit Pilzrahmsoße und Kroketten	8,00 €
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	8,00 €
6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	5,50€

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit gemischtem Salatteller(1),(9)	7,90 €
Grünkernküchle auf großem gemischtem Salat(9)	8,50 €
Flammkuchen „spezial“ (mit Tomaten, Oliven und Käse)(1)	7,90€

Toasts

„Schlemmertoast“ (mit gekochtem Schinken, zwei Schweinemedaillons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken)(2),(1)	11,90 €
„Hirschensandwich“ (getoastetes Sandwich mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Bacon, Spiegelei, garniert mit Salat)(2),(9)	8,90 €
Spargeltoast(1),(2)	7,90 €

Warme Speisen servieren wir bis 20:30 Uhr.

Bei Problemen mit Allergien kontaktieren Sie bitte das Personal.

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Fischgerichte

„Surf & Turf“ **24,50 €**
(drei Black-Tiger-Garnelen mit Spinatrisotto, dazu ein Rumpsteak ca. 180gr mit Kräuterbutter und Röstinchen, sowie gemischter Salat)(9)

Zanderfilet mit Silvaner-Kräuterrahmsoße, Spinatrisotto und gemischter Salatteller(9) **14,90 €**

„Neptunsalat“ **10,90 €**
(Großer gemischter Salat mit drei Black-Tiger-Garnelen in Knoblaucholivenöl gebraten, Calamares und Baquetteweißbrot)(9)

Rumpsteak

250gr. Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter mit Pommes frites und gemischtem Salatteller(9) **20,90 €**

250gr. Rumpsteak mit würziger Pfefferrahmsoße, Röstinchen und gemischtem Salatteller(9) **21,90 €**

250gr. Rumpsteak mit Knoblauch-Kräuter-Rahmsoße Kroketten und gemischtem Salatteller(9) **21,90 €**

Die meisten Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 2,00 € Ermäßigung

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Hauptgerichte vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat(9)	11,20 €
„Odenwälder Kochkäseschnitzel“ mit Pommes frites und gemischtem Salat(9)	13,20 €
Cordon bleu mit Pommes frites und gemischtem Salat(2),(9)	13,90 €
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller(9)	12,20 €
„Odenwälder Lendenpfännle“ (Schweinemedaillons mit Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und gem. Salat)(9)	16,90 €
„Holzfällersteak“ (Schweinerückensteak mit Zwiebeln, gebratenem Speck, Kräuterbutter und Pommes frites, dazu gemischter Salatteller)(2),(9)	16,90 €

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenfilet im Knuspermantel, Pommes frites und gemischter Salat(9)	11,90 €
„Gourmetsalat“ (mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Schinkenwürfeln, frischen Champignons und Baquetteweißbrot)(2),(9)	9,80 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker,
(5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Vesperkarte

„Erftaler Vesperbrett“ 9,90 €
(mit heißgeräuchertem Bauch, Schinken,
Käse, Hausmacher Wurst und Obstler)(1),(2),(5)

„Strammer Max“ 7,50 €
(wahlweise mit gekochtem oder rohem Schinken
und zwei Spiegeleiern)(2)

„Fränkischer Wurstsalat“ 7,20 €
(mit Pressack und Schwartenmagen, dazu Brot)(2),(5),(9)

Hausmacher Kochkäse 6,80 €
mit Butter und Brot

Richelbacher Ziegenkäse mit Olivenöl 7,20 €
(garniert mit Peperoni, Oliven), dazu Butter und Brot

Flammkuchen „classic“ 7,20 €
(mit Speck und Zwiebeln)(2)

Flammkuchen „spezial“ (vegetarisch)
(mit Tomaten, Oliven und Käse)(1) 7,90 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker,
(5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Distelhäuser Biere

	groß / klein	groß / klein
Distelhäuser Pils vom Fass	0,40 l /0,30l	2,60 € / 2,20 €
Distelhäuser Hefeweizen v. Fass	0,50 l / 0,3 l	3,20 € / 2,60 €
Distelhäuser Malzbier Fl.	0,33 l	2,50 €
Radler süß / sauer	0,40 l / 0,3 l	2,60 € / 2,20 €
Distelhäuser Landbier Fl.	0,50 l	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

	groß / klein	groß / klein
Distelhäuser Hefeweißbier, alkoholfrei	0,50 l	3,20 €
Distelhäuser Pils, alkoholfrei	0,50 l	3,00 €
Cola(1,14) , Limo(1) , Spezi(1,14)	0,40 l / 0,3 l	2,80 € / 2,20 €
Apfelschorle	0,40 l / 0,3 l	2,80 € / 2,20 €
Johannisbeerschorle	0,40 l / 0,3 l	3,00 € / 2,40 €
Orangensaftschorle	0,40 l / 0,3 l	3,00 € / 2,40 €
Apfelsaft	0,40 l / 0,2 l	2,80 € / 1,80 €
Orangensaft	0,30 l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,30 l	2,50 €
Sodenthaler Mineralwasser	0,50 l / 0,25 l	2,80 € / 2,00 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker,
(5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Heiße Getränke

Kännchen Kaffee(14)		3,80 €
Tasse Kaffee		2,20 €
Espresso(14)		1,80 €
Cappuccino mit Milchschaum(14)		2,80 €
Latte Macchiato(14)		2,80 €
Heiße Schokolade		2,80 €
Kännchen Tee nach Wahl		3,80 €
Glas Tee nach Wahl	0,2 l	2,20 €
Glühwein	0,2 l	2,80 €

Burgherren Secco aus eigener Abfüllung

1 Glas Secco	0,10 l	2,50 €
Flasche Secco(inkl. Ausschank)	0,75 l	14,50 €
AperolSpritz	0,25 l	4,50 €

Schnäpse aus Richelbach –Beate Schlund

Williams-Christ Birne	2cl	2,50 €
Quittenbrand	2cl	2,50 €

aus Österreich

Marillenbrand	2cl	2,50 €

****

Obstler	2cl	2,00 €

Kräuterschnäpse/Liköre

Fernet Branca, Jägermeister, Underberg, Asbach, Baylis	2cl	2,50 €

Whisky & Rum

JackyCola, AsbachCola CaptainMorganCola	2cl+Cola	3,50 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Weine aus eigenem Anbau

Weißweine

	klein/viertel	klein/viertel
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Blanc de Noir(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	2,00 €/ 3,60 €
Uissigheimer Stahlberg Müller Thurgau, trocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	1,70 €/ 3,20 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Müller Thurgau, halbtrocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	1,70 €/ 3,20 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Bacchus, halbtrocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	1,80 €/ 3,40 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Silvaner, trocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	1,90 €/ 3,50 €

Rotweine

Külsheimer „Hoher Herrgott“ Spätburgunder, trocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	2,10 €/ 3,80 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Schwarzriesling, halbtrocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	2,00 €/ 3,60 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Dornfelder, halbtrocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	1,70 €/ 3,20 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Rotling, halbtrocken(6), QbA	0,10 l/ 0,25 l	2,00 €/ 3,60 €
Weinschorle weiß	0,25 l	2,60 €
Weinschorle rot	0,25 l	2,80 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

QbA = Qualitätswein bei Abfüllung

Unsere Häckerzeiten 2020:

04.03.- 09.03.2020
08.07.- 13.07.2020
14.10.- 19.10.2020

Weine aus eigenem Anbau - Mitnehmpreise

Weißweine

Külsheimer „Hoher Herrgott“ Blanc de Noir(6), QbA	1,0 l	5,00 €
Uissigheimer Stahlberg Müller Thurgau, trocken(6), QbA	1,0 l	4,60 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Müller Thurgau, halbtrocken(6), QbA	1,0 l	4,60 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Bacchus, halbtrocken(6), QbA	1,0 l	4,80 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Silvaner, trocken(6), QbA	1,0 l	4,80 €

Rotweine

Külsheimer „Hoher Herrgott“ Spätburgunder, trocken(6), QbA	1,0 l	5,50 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Schwarzriesling, halbtrocken(6), QbA	1,0 l	5,30 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Dornfelder, halbtrocken(6), QbA	1,0 l	5,10 €
Külsheimer „Hoher Herrgott“ Rotling, halbtrocken(6), QbA	1,0 l	5,10 €

Secco

Secco „Burgherren“, halbtrocken(6)	0,75 l	6,00 €

(1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Sulfiten, (9) mit Süßungsmittel, (13) mit Chinin, (14) mit Koffein

QbA = Qualitätswein bei Abfüllung

„Zum Hirschen“

Gasthof - Weinbau - Pension

Fam. Bundschuh
Forsthausstraße 4 - 63928 Riedern
Tel: 0 93 78/ 357 Fax: 0 93 78/ 99 73 48
E-Mail: kontakt@hirschen-riedern.de

Unser Saal eignet sich hervorragend für Familienfeiern jeglicher Art:

- Hochzeiten, Goldene Hochzeiten, Diamanthochzeiten
- Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion, etc.