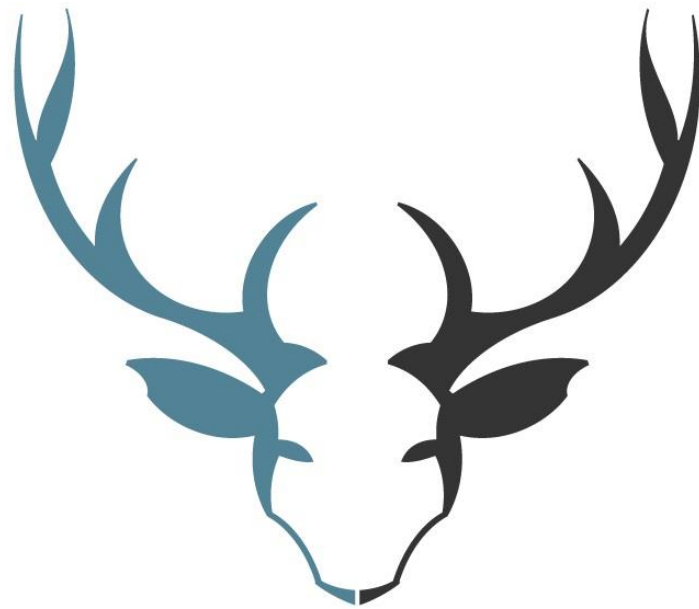


HC ERZLICH

W ILLKOMMEN

IM



GASTHOF ZUM HIRSCH

Ein herzliches Willkommen im Gasthof zum Hirsch in Krugzell.

Der heutige Gasthof wurde 1451 erstmals erwähnt und war einer der ersten Höfe der Fürstabtei Kempten. Er wurde genutzt als Abtei, Metzgerei, Taverne und Bäckerei. Heute ist der Gasthof ein Treffpunkt vieler Generationen, nach wie vor der Tradition verpflichtet.

Sie finden hier neben der authentischen Gaststube auch Räumlichkeiten für kleine Familien- oder Firmenevents, sowie unseren Saal mit 250 Sitzplätzen für die wirklich großen Feiern. Im Sommer können Sie im neu gestalteten Außenbereich Platz nehmen und sich verwöhnen lassen.

Wir halten auch fünf gemütliche Gästezimmer mit insgesamt 10 Betten für Sie bereit.

Ich, Malte Kampmann, bin seit dem 01.02.2019 der Pächter des Gasthofes.

Mein beruflicher Start war vor einigen Jahren im Bayerischen Hof in Kempten. Bei meiner Reise über viele Stationen im Schlosshotel Bühlerhöhe, den Four Seasons in England und Florida, dem Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München, dem Budersand Hotel - Golf & Spa auf Sylt und der Vila Vita in Marburg und Frankfurt habe ich den gastronomischen Stil entwickelt, den ich präsentieren möchte.

Der Kern unserer Gerichte ist die klassische Landhausküche mit frischen Produkten, frisch für sie zubereitet, auch mal anders interpretiert.

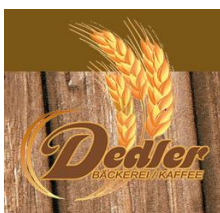
Neben der normalen Karte gibt es aber auch immer wieder etwas Neues zu entdecken.

Zusammen mit meinem Team möchte ich, dass Sie, in angenehmer Atmosphäre, eine schöne Zeit bei uns verbringen.

Für Fragen und Anregungen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Nun viel Spaß beim Stöbern in der Karte.

Unsere regionalen Lieferanten:



SUPPEN

Reherl - Supp:

hausgemachte Pfifferlingssuppe
mit Croutons

4,90 €

Kalte Gmias - Supp

gekühlte Gemüsesuppe
mit Paprika, Tomate, Gurke
& einer leichten Schärfe

4,70 €

Länwerknepp - Supp:

hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Brät- & Leberknödel

4,50 €

VORSPEISEN

Jäger-Riebale

geröstetes Bauernbrot
mit mariniertem Feldsalat, Pfifferlingen, Tomaten & Rehfleisch

8,70 €

Zwenger `l Hirse:

marinierter Hirsesalat
mit Paprika, Zucchini, Gurke, Petersilie & Kräuterschmand

6,20 €

SALATE

Grünes aus dem Garten: ♥

gemischter Beilagensalat aus der Region
mit Hausdressing

3,80 €

Was G 'sunds: ♥

großer Salatteller
mit Tomate, Gurke & Pfifferlingen

8,90 €

wahlweise mit

- 4 Stück Scampi

+6,00 €

- Putenstreifen

+3,50 €



Vegetarisch

Reherlschmaus:

Tagliatelle in Rieslingsauce
mit Pfifferlingen, Frühlingslauch & geschmorten Tomaten 11,90 €

dampfender Erdapfel

frische Ofenkartoffel
gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark an Salatbouquete 7,50 €

Allgäuer Gipfel:

Allgäuer Kässpätzl
mit hausgemachten Röstzwiebeln, kräftigem Bergkäse & Beilagensalat 9,50 €

Lauch Züchle

hausgemachte Quiche
gefüllt mit Lauch, Tomaten, Bergkäse & Kräuterdip 9,70 €

FISCH

gesunder Heimatsfisch:

gebratenes Lachsforellenfilet
mit saisonalem Gemüse, Salzkartoffeln & geschmolzener Butter 15,90 €

sommerlicher Hechtbarsch:

gebratenes Zanderfilet
mit frischem Blattspinat, Maisgrieß & Weißweinsauce 15,60 €



FLEISCH

Weiden-Genuss:

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen₁ & Zwiebelsauce

19,20 €

Metzger Kotelett

saftig gebratenes Schweinekotelett

mit sommerlichem Gemüse & Kartoffelspalten

12,70 €

goldbraunes Alpenland:

Schnitzel 'Wiener Art'

mit Pommes Frites & Beilagensalat

11,90 €

gefülltes Gordon:

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken₁ & Bergkäse,

mit Pommes Frites & Beilagensalat

13,90 €

leckeres Rippchen:

ofenfrische Spareribs

mit Krautsalat, BBQ-Sauce & Pommes Frites

15,90 €



Oda doch bloß a kloins Schmankerl für zwischendurch?

Saures Gewürscht 'l.

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebeln & Essiggurken^{1,3,4}

6,60 €

Da Grenzgänger:

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurken & Emmentaler^{1,3,4}

7,40 €

Büble Brot

geröstetes Bauernbrot
mit Schwarzwälder Schinken & Spiegelei¹

6,90 €

Vesperzeit.

Brotzeiteller
mit kaltem Braten, Wurstaufschnitt, Bergkäse, Essiggurken & Zwiebeln

8,20 €

DESSERT

Allgäuer Zuhfladen:

3 St. Pancakes
mit marinierten Himbeeren & Vanilleeis

5,60 €

luftiger Schokokuss:

Malte's Schokoladenmousse
mit eingelegten Kirschen

5,80 €

Kugel Eis oder Sorbet

Vanille, Erdbeere, Schokolade
oder Passionsfrucht

je 1,30 €

mit Sahne

+0,50 €

Für Informationen bezüglich Allergene & Zusatzstoffen,
fragen Sie unser Personal nach unserer Allergenkarte!



Bier vom Fass

Allgäuer Urtyp Export	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,30 €
Allgäuer Teutsch Pils	0,3l	2,90 €
Allgäuer Fürstabt Hefeweizen	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
Radler	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,30 €
Russ/Mohren _{2,5}	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €

aus der Flasche

Allgäuer Alt Kemptner Weiße	0,5l	3,40 €
Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,30 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5l	3,50 €
Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei	0,5l	3,40 €

alkoholfreie Getränke

Tafelwasser spritzig/still	0,3l	2,30 €
	0,5l	3,10 €
Saftschorle	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
<i>Apfel-/</i>		
<i>Maracuja-/</i>		
<i>Johannis-/</i>		
<i>Orangensaft</i>	0,3l	2,90 €
PepsiCola _{2,5} /	0,3l	2,70 €
PepsiLight _{1,2,4,5}	0,5l	3,60 €
7Up/	0,3l	2,70 €
Mirinda Orange _{2,3}	0,5l	3,60 €
Cola-Mix _{2,3,5}	0,3l	2,70 €
	0,5l	3,60 €



Wein/Sekt

Rilling LR Sekt extra trocken	0,1 l	2,90 €
<i>Familiensektkellerei Bad Cannstatt</i>	0,75 l	17,80 €
Sasbacher Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 l	4,40 €
<i>Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl, Baden</i>		
Vier Jahreszeiten Chardonnay QbA trocken	0,2 l	4,50 €
<i>Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz</i>		
Sommeracher Bachus QbA halbtrocken	0,2 l	4,40 €
<i>Winzer Sommerach Die Genossenschaft, Franken</i>		
Heilbronner Trollinger mit Lemberger, QbA trocken	0,2 l	4,40 €
<i>Weingut Rolf Heinrich Heilbronn, Württemberg</i>		
Montepulciano d´Abruzzo D.O.C. Villa Rocca trocken	0,2 l	4,50 €
<i>Giuseppe Campagnola, Italien</i>		
Sasbacher Spätburgunder QbA halbtrocken	0,2 l	4,70 €
<i>Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl, Baden</i>		

Hochprozentiges

Obstbrand	0,02l	2,30 €
Williams Christ Birne	0,02l	2,50 €
Waldhimbeergeist	0,02l	2,30 €
Marille	0,02l	2,50 €
Ramazzotti	0,02l	2,70 €
Cellini Oro Grappa	0,02l	2,90 €
Baileys _{2,5}	0,02l	2,70 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	0,02l	3,00 €

Psenner Edelobstbrände & Liköre, Südtirol

Obstler	0,02 l	2,70 €
Williams-Christ-Birne	0,02 l	2,90 €
Marille	0,02 l	2,90 €
Nocciola, Haselnusslikör	0,02 l	2,90 €
Amaro Alpino, Edelbitter	0,02 l	2,90 €



Heißgetränke

Café Créma ₅	2,70 €
Cappuccino ₅	2,90 €
Latte Macchiato ₅	3,20 €
Espresso ₅	1,90 €
Espresso Doppio ₅	2,90 €
Espresso Macchiato ₅	2,20 €
Espresso Macchiato Doppio ₅	3,20 €
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>	2,90 € <i>+0,50 €</i>
Glas Tee <i>Pfefferminze, Frucht, Schwarztee₅, Rooibos, Grüntee₅</i>	2,20 €

1 mit Konservierungsstoffen-2 mit Farbstoff-3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmitteln-5 coffeinhaltig-6 chininhaltig

