@ ZUM\_WEISSEN\_HIRSCH
HOHENLOHESTRASSE 1
36043 FULDA
0661 42782





REGION

NUS

#### UNSERE ZUTATEN

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region. Damit unterstützen wir nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern garantieren auch Frische, Qualität und Nachhaltigkeit.

Unsere Zutaten stammen von folgenden regionalen Betrieben:

Eier - vom Milchhof Hügel aus Fulda-Edelzell

Fleisch - von Robert Müller sowie der Landwirtschaft Vieh & Fleisch Vermarktung Fulda / Hünfeld

Gemüse - frisch vom Antonius Hof Fulda

Weckmehl (Semmelbrösel) – von der Landbäckerei Klaus Möller aus Neuhof-Hauswurz

Salate, Obst, Trockenwaren & argentinisches Rindfleisch - geliefert von WEHNER Groma Fulda

Genießen Sie regionale Qualität mit gutem Gewissen!





Liebe Gäste, in unserer Speisekarte finden Sie eine schriftliche Kennzeichnung der Allergene (EU Verordnung) bei jedem Gericht. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch eine Konterminierung mit anderen Speisen nicht ausschließen, hierfür übernehmen wir keine Haftung, Allergene/Buchstanbencodes: (A) Eier, (B) Fisch, (C) Krebstiere, (D) Milch, (L) Sellerie, (F) Sesamsamen, (G) Schwefeloxide & Suplhite, (H) Erdnüsse, (L) Gutenhaltiges Getreide, (M) Lupine, (N) Schalenfrüchte, (O) Senf, (P) Sojabohne, (R) Weichtiere, Zusatzstoffe/Zahlencode: (1) mit Farbstoffen, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Phosphat, (5) mit Nitritpökelsalz, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Koffein, (9) mit Chinin







lonspeizen

Klare	Rinderkraftbrühe a,e,1	7,00€			
mit hausge	emachten Markklößchen				
Brusch	etta	8,00€			
Weißbrot mit frischen Tomaten & Basilikum					

#### BLÄTTERWIRBEL

#### VEGETARISCH

/Baguette

mit knackigem Gemüse, Pesto, Rucola, Parmesan Reggiano

Bunte Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel







# DIR WAS STELLT EUCH EUER LIEBLINGS-SCHNITZEL ZUSAMMEN

vom Schwein oder von der Pute

Schnitzel "Wiener Art" a.1	14,00€
Jägerschnitzel a,1,d	16,00€
Zwiebelschnitzel	15,00€
Schnitzel "Weißer Hirsch" a,1,d	17,00€
Schwarzwälder Schnitzel a.1,d,2 belegt mit Schinkenspeck, Schmand & Käse überbacken	17,00€
Schnitzel Bacon & Ei a, 1, d	17,00€
	•••••
BEILAGEN	
Pommes Frites	3,00€
Rösti	3,00€
Kroketten	3,00€
Hausgemachte Spätzle	4,00€
Bratkartoffelm	4,00€
	• • • • • • •
SALATE	
Kleiner gemischter Salatteller	6,00€
Großer gemischter Salatteller	10,00€
Ketchup oder Mayonnaise	

Für jede Umbestellung fällt ein Aufpreis von 2,00€ an



### ZUM WEISSEN HIRSCH





#### FISCH

"Hamburger Pannfisch" (Lachs / Zander/ Kabeljau)	26,00€
an Senfsauce und Bratkartoffeln	
•••••	•••••
SPEZIALITÄTEN	
Asia Hähnchen a,d,1	21,00€
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel auf knackigem Wok- Gemüse, Currysauce und Reis	
Rumpsteak "Tiroler" (300 g) d.e.1	31,00€
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
•••••	• • • • • • •
KINDERGERICHTE	
bis 12 Jahren	
Chicken Nuggets a,d,l,e	7,00€
Kinderschnitzel a,d,l	9,00€
Hausgemachte Spätzle a,d,1	7,00€







W O CHS

## KOTELETT

vom Schwein oder von der Pute

Kotelett	mit	Bratka	rtoffe	eln	• • •	• • •	• •	16,00€	D
Kotelett	"Mai	iländer	Art"					18,50€	0
in einer Parmes	anhülle	gebacken au	ıf Tomate	n Nude	ln				
Kotelett	mit	Bratens	sauce					19,00€	0
Zwiebeln und K	artoffelp	oüree							
Portion V	Nirsi	ing	• • • • •					4,50€	

OCHENENDS

NUR

# 1/2 HÄHNCHEN

jeden Freitag, Samstag & Sonntag

mit Pommes Frites 13,00€





# WINTER HIGHLIGHTS

Cranberry Aperol Spritz	8,00€
Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis	7,00€
Geschmorter Wildkeulenbraten vom	
Hirschkalb "Baden-Baden"	24,50€
an Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
Zartes Wild-Schnitzel	26,80€
in der Kräuterpanade gebraten mit Schwarzwurzel in Creme,	20,00€
Preiselbeeren und Mandelbällchen	
. 117	
Knusprige Gänsekeule	26,00€
an eigener Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
Hirschgulasch "St. Hubertus"	22,50€
mit hausgemachten Spätzle	
Was and Market	
Topfenknödel	9,00€
mit Nougatfüllung an Vanillesauce	
Spekulatiuseis	9,00€
an Glühweinkirschen	

Für jede Umbestellung fällt ein Aufpreis von 2,00€ an







Desserts

Das kleine Dessert	6,50€
Vanilleeis, Espresso, Sahne	
Hausgemachtes Apple Crumble	8,50€
Äpfel, Butterstreusel, Walnusseis	
Warmer Schokokuchen	8,00€
mit Vanilleeis	
Kugel Eis	2,00€
Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Nougat, Zitrone, Joghurt	
Portion Sahne	1,00€



