



Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Gasthaus „Zum Goldenen Hirsch“, einem der ältesten Speiselokale in Schriesheim.

Lassen Sie sich von unserem gutbürgerlichen Küche verwöhnen und genießen Sie dazu ein leckeres Glas Wein aus der Umgebung.

Gerne können Sie unsere Speisen auch zum Mitnehmen bestellen.

Ihr Team vom Goldenen Hirsch

Unsere Speisen

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir besonderen Wert auf Frische und Qualität. Alle unsere Beilagen und Saucen sind daher hausgemacht und werden täglich frisch für Sie zubereitet..

Beim Einkauf unserer Waren achten wir besonders auf Regionalität und eine Auswahl an saisonalen Produkten.

Für Fragen und Anregungen sind wir gerne für Sie da.

Vorspeisen

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs (A,C,D,G,J)

dazu ein kleines Salatbouquet 8,40

Gratinierter Ziegenkäse im Blätterteigkörnchen (G,H,I,J)

mit Honig, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen, dazu ein kleines Salatbouquet und hausgebackenes Brot 7,90

Gebratene Garnelen (B)

mit Fenchelsalat auf Grapefruit-Carpaccio und Kräuteröl 9,90

Salate

Kleiner Beilagensalat (G,J) 3,50

Großer gemischter Salat (C,G,J)

dazu frisches hausgebackenes Brot 7,90

+ Hähnchenstreifen + 3,90

+ Roastbeefstreifen und sautierte Zwiebeln + 6,90

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Schnitzel

Schnitzel „ Wiener Art “ (A,C,G)
mit Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat 13,90

Schnitzel „ Art des Hauses “ (A,C,G)
mit Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren 12,90

Cordon Bleu (gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Brie) (A,C,G)
mit Kroketten und Bratensauce, dazu frisches Marktgemüse 15,90

Klassiker

Zwiebelrostbraten nach „ Art des Hauses “ (A,C,I,J)
mit einer Zwiebel-Pfeffer-Sauce und hausgemachten Spätzle 17,50

Currywurst von der Schriesheimer Wildsau (C,F,I,J,L)
mit Süßkartoffelpommes und Preiselbeermayonnaise 12,90

Poulardenbrust gefüllt mit Schafskäse (A,G)
auf geschmortem Paprikagemüse, dazu Basilikum-Grießnocken und Tomatenbutter 15,90

Schweinefilet „ Jäger Art “ (A,C,G)
geschnetzeltes Schweinefilet in einer Champignonrahmsauce und Spätzle 13,90

Gebratene Regenbogenforelle (A,D,G)
auf geschmortem Paprikagemüse, dazu Wildreis-Schnittlauch-Risotto und Tomatenbutter 14,90

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind (F,G,I,L)
*mit Rotwein - Cranberries - Fleur de Sel und Zitronen - Pfeffer verfeinert
dazu Bratkartoffeln, Pfifferlingen und wahlweise Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln* 24,50

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Salat (A,C,G,J)

mit Bergkäse und Emmentaler, dazu Röstzwiebeln 11,90

Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm (A,C,G) 12,90

Nachspeisen

Kleine Dessertvariation

immer frisch und wechselnd, bitte Fragen Sie das Servicepersonal 5,90

Eisschokolade „Hirsch“ (G)

Weißer Schokolade mit Kornflakeseis, Schokosahne und Kokosraspeln 4,90

Aperitifs

Klassisch

Campari mit Orangesaft / Soda 0,2l 4,90

Martini Bianco 4cl 4,50

Spritzig

Lillet Wild Berry 0,2l 4,90

Hugo / Aperol Spritz 0,2l 4,90

Sekt - Prosecco

Schriesecco

0,1l 3,50

0,7l 18,00

Schriesheimer Riesling Sekt, Weinbau Bausback, 2013

0,1l 3,90

0,7l 21,50

Spirituosen

Mirabelle / Obstler / Waldhimbeere / Williams / Melone

Grappa / Ouzo / Absolut Wodka

2cl 3,00

Baileys 4cl 3,80

Fernet Branca / Fernet Menta / Jägermeister 2cl 3,00

Ramazzotti 4cl 3,50

Alkoholfreie Getränke

Softgetränke

Mineralwasser Classic / Medium

0,25 l 2,70

0,75 l 4,90

Mineralwasser Still

0,5 l 3,90

Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi

0,2 l 2,40

0,4 l 3,50

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale

Flasche 0,2 l 2,60

Säfte

Apfelsaft / Orangensaft / Maracujasaft/

Johannisbeer-Nektar / Kirsch-Nektar / Rhabarbersaft

0,2 l 2,80

Saftschorle

0,4 l 3,60

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Bierspezialitäten

Bier vom Fass

Hoepfner Pils

0,3l 2,80

0,5l 3,90

Hoepfner Weizenbier hell

0,3l 2,80

0,5l 3,90

Hoepfner Kräusen Naturtrüb

0,3l 2,80

0,5l 3,90

Hoepfner Jubelbier

0,3l 3,10

0,5l 4,20

Radler

0,3l 2,80

0,5l 3,90

Flaschenbier

Hoepfner alkoholfreies Pils

0,3l 2,80

Hoepfner alkoholfreies Weizenbier

0,5l 3,90

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 2,50

Espresso/doppelter Espresso 2,20 / 3,50

Cappuccino 3,20

Latte Macchiato 3,50

Teespezialitäten

Earl Grey/ Grüner- / Kräuter- /Kamillen- / Pfefferminz- /Früchtetee je 2,90

Weinspezialitäten

Rotweine offen

St. Laurent (Barrique), Schriesheim, 2016

0,2l 5,20

Spätburgunder, WG Bernhart, Pfalz, 2014

0,2l 5,80

Johannishof Cuvée-Rot, WG Knipser, Pfalz, 2014

0,2l 6,20

Herr Gaul rot, WG Gaul, Pfalz, 2015

0,2l 5,80

Roter Prinz Cuvée-Rot, WG Bremer, Pfalz, 2015

0,2l 6,40

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Weißweine offen

Riesling Kabinett, Schriesheim, 2016

0,2l 4,80

Weißburgunder Kabinett, Schriesheim, 2016

0,2l 4,80

Grauburgunder ,WG Manz, Rheinhessen,2016

0,2l 5,60

Johannishof Riesling, WG Knipser, Pfalz, 2016

0,2l 5,90

Weißburgunder Junge Reben, WG Christmann, Pfalz, 2016

0,2l 5,80

Chardonnay, WG Klundt,Pfalz, 2016

0,2l 5,60

Chardonnay&Auxerrois,WG Andres, Pfalz, 2016

0,2l 5,80

Roséweine offen

Weißherbst, Schriesheim, 2016

0,2l 4,60

Johannishof Cuvée-Rosé, WG Knipser, Pfalz, 2016

0,2l 5,80

Rosé, WG Zelt, Pfalz, 2016

0,2l 5,80

Alle Preise in Euro& Service inklusive

Flaschenweine

Weißwein

Riesling Weingut van Volxem, Gutswein Saar, trocken, 2015

Dieser Wein ist ein sensationeller Saar-Riesling mit Frucht, Frische und Substanz. Dazu kommt eine angenehme Säure und Mineralien vom Schieferboden

0,75 l 23,50

Weißburgunder Weingut Wittmann, Rheinhessen, 2016

Der Wein zeigt ausgewogene Frucht, gelber Pfirsich, frische Melone und eine leicht salzige Note

0,75 l 22,80

Grauburgunder vom Weingut Klumpp, 2016

Kräftig und dicht bei milder Säure. Viel reife Birne und Aprikose, leicht nussig, frische Butter.

0,75 l 23,50

Grauburgunder vom Weingut Knipser, 2016

Eine mineralische Struktur und Schmelz, harmonisch verbunden mit Lebhafter und dezenter Vanille und Eiche

0,75 l 28,00

Auxerrois Gutswein, Klump, 2016

Milde Säure, frische Apfelfrucht und leicht cremigem langer Nachhall.

0,75 l 23,50

Silvaner vom Weingut Wittmann, 2016

Würziger Duft nach saftigem Apfel, Nuancen von Grapefruit.

0,75 l 21,00

Lambert Teufelskopf, Rheinhessen

2012er TEUFELSKOPF Chardonnay »R«

0,75 l 29,50

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Roséweine

Clarette Cuvée-Rosé, 2016

Paprika, Cassis und würzt mit einer Prise weißem Pfeffer

0,75 l 23,50

Rotweine

Spätburgunder Gutwein, Klumpp, 2016

Kraft und Eleganz, gepaart mit klaren Fruchtaromen, samtigen Tanninen und einer feinen Würze

0,75 l 26,50

Blauer Spätburgunder, Weingut Seeger, 2014

Aromen von Kirschen, Cassis, Himbeeren, Vanille, Tabak und Gewürzen

0,75 l 24,50

Anna Cuvée-Rot, Weingut Seeger, 2015

Ein reichhaltiger Duft nach roten Beeren, begleitet von einer unterschwelligeren Holzwürze

0,75 l 29,00

Incognito Cuvée-Rot, Phillip Kuhn, 2015

Dornfelder, Merlot, Cabernet Dorsa und Regent sind die bekanntesten Bestandteile

0,75 l 24,50

Gaudenz Cuvée-Rot, Knipser, 2014

Dieses Cuvée entsteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Dornfelder und St. Laurent.

0,75 l 26,00

Alle Preise in Euro & Service inklusive

Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)

B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C - Eier und Erzeugnisse daraus

D - Fische und Erzeugnisse daraus

E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F - Soja und Erzeugnisse daraus

G - Milch und Erzeugnisse daraus

H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, und Erzeugnisse daraus)

I - Sellerie und Erzeugnisse daraus

J - Senf und Erzeugnisse daraus

K - Sesam und Erzeugnisse daraus

L - Schwefeldioxid und Sulphite

M - Lupinen und Erzeugnisse daraus

N - Weichtiere und Erzeugnisse daraus