

HOTEL\*\*\*\*  
RESTAURANT  
TAGUNG  
CATERING



# MENÜ AUSWAHL 2024

## HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

**diese Menü-Auswahl ist nur ein Auszug der Gerichte, die wir Ihnen servieren können. Selbstverständlich können wir nach Absprache mit unserem Küchenchef auch Ihren individuellen Wünschen gerecht werden. Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen natürlich auch gerne weitere saisonale Angebote an.**

Nur das Beste und Frischeste, was der Markt uns bietet, wird Ihnen nach liebevoller Zubereitung serviert. Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir auf folgende Punkte hinweisen:



- Diese Menü-Auswahl ist nicht für Einzelbestellungen vorgesehen, sondern für einheitliche Menüs für Gruppen **ab mindestens 10 Personen**.
- Dezent Tischdekoration, auf Wunsch mit Kerzen, kann von uns arrangiert werden. Gerne kann Dekoration nach Absprache auch selbst mitgebracht werden.
- Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine kostenfreie Menükarte in unserem Standard-Layout.

Wir, das Hirsch-Team aus Finningen, wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne telefonisch für eine Beratung zur Verfügung. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung in unserem Hause in guter Erinnerung bleibt.



## STARTER, SUPPEN & SALATE

---

### ZUM EMPFANG

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**, gefüllt mit Obatzter, Schnittlauch-Frischkäse, Thunfischcreme, Avocado-Aufstrich oder pikanter Paprikacreme . . . . . pro Stück. . . . . 2,20 EUR
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger** mit Bulls Eye BBQ-Sauce . . . . . pro Stück. . . . . 3,00 EUR
- **Flammkuchen**, frisch aus dem Ofen (*mit und ohne Speck*) . . . . . pro Portion . . . . . 2,80 EUR
- **Canapés** mit Parmaschinken/Räucherlachs/Fenchelsalami/Bio-Rahmcamembert pro Stück. . . . . 3,90 EUR
- **Mini-Fleischküchle** auf Kartoffelsalat (*ab 25 Portionen*) . . . . . pro Stück. . . . . 3,10 EUR
- **Bruschetta** mit Tomaten und Basilikum . . . . . pro Stück. . . . . 2,20 EUR
- **Pinsa** mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (*vegetarisch*) . . . . . pro Portion . . . . . 2,80 EUR

*Bitte teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche vorab die gewünschte Anzahl der Empfangskomponenten mit, welche wir für Sie bereitstellen dürfen.*

### VORSPEISEN

- **Ziegenkäse im Zucchini mantel** auf Feldsalat an Feigen-Senf-Vinaigrette . . . . . 12,80 EUR
- **Büffelmozzarella** im Parmamantel gegrillt, an Salatspitzen und Kirschtomaten . . . . . 12,30 EUR
- **Antipasti-Vorspeisenvariation**: Gebratene Garnele, Vitello tonnato, Büffelmozzarella im Parmamantel, Antipasti-Gemüsespieß und Salatbouquet . . . . . 15,30 EUR
- **Taglioline** mit Blattspinat, Burrataflocken und Kirschtomaten . . . . . 14,80 EUR

### SUPPEN

- **Schwäbisches Flädlesüpple** . . . . . 6,30 EUR
- **Karotten-Ingwer-Suppe** . . . . . 5,80 EUR
- **Schwäbische Festtagsuppe** aus der Terrine . . . . . 6,80 EUR
- **Cremesuppe von der Gartenerbse** . . . . . 5,80 EUR
- **Klare Zwiebelsuppe** mit Käsecrustino . . . . . 6,30 EUR

### SALATE

- **Blattsalate** wahlweise an Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Vitaldressing . . . . . 5,80 EUR
- **Gemischter Salatteller** der Saison . . . . . 7,30 EUR



## HAUPTGERICHTE

---

### HIRSCH „KLASSIKER“

- **Gebratene Tranchen vom Schweinefilet** an Rahmsauce auf glasierten Karotten . . . . . 28,30 EUR
- **Schweine- und Rinderfilet** auf glasierten Kaiserschoten und Karotten an Rahmsauce . . . . . 31,80 EUR
- **Gebratenes Lachsfilet** an Sauce béarnaise . . . . . 32,30 EUR
- **Zwiebelrostbraten „Cross Over“** an Balsamicojus und glasierten Zwiebeln . . . . . 35,30 EUR

### HIRSCH „TRADITIONELL“

- **Geschmorter Rinderbug** in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse . . . . . 23,80 EUR
- **Kalbsrahmbraten** auf glasierten Karotten. . . . . 24,80 EUR
- **Hirschbraten in Wacholderrahmsauce**, mit Rahmchampignons und gefüllter Williamsbirne. . . . 34,30 EUR
- **Zander** kross gebraten auf Kartoffel-Grillgemüse . . . . . 34,80 EUR

### HIRSCH „SPEZIAL“

- **Tranchen vom argentinischen Edelroastbeef**, ca 230g  
im Ganzen gebraten, an dezenter Pfefferrahmsauce . . . . . 39,30 EUR
- **Filetsteak vom argentinischen Angusrind** auf Kräuterchampignons an Balsamicojus . . . . . 45,30 EUR

### HIRSCH „VEGETARISCH & VEGAN“

- **Süßkartoffel-Gnocchis** mit Feta-Käse, Kirschtomaten und Rucola in Paprikasauce . . . . . 19,80 EUR
- **Pilz-Ravioli** in Weißweinsauce mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Bergkäse. . . . . 22,30 EUR
- **Serviettenknödel** an Schwammerlragout. . . . . 20,80 EUR
- **Pikanter Gemüse-Couscous** an Tomatensugo und gebratenen Pilzen (vegan). . . . . 19,80 EUR
- **Vegane Maultaschen** auf Tomaten-Concassée mit Röstzwiebeln (vegan) . . . . . 19,30 EUR
- **Gemüse Curry** mit Kokosmilch auf aromatischem Jasminreis (vegan) . . . . . 19,80 EUR

## BEILAGEN

**Zu den Hauptgerichten dürfen Sie zwei Beilagen auswählen. Jede weitere Beilage pro Person: 3,80 EUR**  
Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelrösti, Röstkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle bianco, Jasminreis, Kartoffelgratin, frisches Saison Gemüse vom Markt, Rosmarinkartoffeln oder mediterranes Grillgemüse.



## DESSERT

---

### DESSERT

- **“Heißer Kuss“:** Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne ..... 7,40 EUR
- **Salat von Früchten der Jahreszeit** mit Fruchtsorbet (*vegan*) ..... 8,50 EUR
- **Kaiserschmarrn** mit Sahne und Vanilleeis ..... 11,30 EUR
- **Schokoladen-Trilogie:** Nougattopfenknödel, Schokoladenmousse, Tobleroneparfait ..... 9,50 EUR
- **Trilogie aus der Patisserie**  
Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait und Crème brûlée ..... 9,50 EUR

### DESSERT-SHOTS

- **Ein gebackenes Apfelküchle** in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer ..... 5,40 EUR
- **Grießflammerie** mit Himbeermark ..... 6,80 EUR
- **Tiramisu** im Glas ..... 6,80 EUR
- **Dunkles Schokoladenmousse** auf Mangoconfit mit Schoko-Crumble im Weckglas ..... 7,00 EUR



## MITTERNACHTSSNACK

---

- **Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot ..... pro Portion 11,30 EUR
- **Hausgemachte Gulaschsuppe**, dazu Baguette (*ab 25 Portionen*) ..... pro Portion 7,50 EUR
- **Jausenbrett** (*ab 25 Portionen*)  
mit Käse, Rauchwurst, Schinken und Mixed Pickels, dazu Wurzelbrot ..... pro Portion 8,60 EUR
- **Original Currywurst** (*ab 25 Portionen*)  
mit verschiedenen Currypulvern (sweet, medium, hot) ..... pro Portion 6,80 EUR

Die Anzahl der Portionen bestimmen Sie selbst. Durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl.



## MENÜS

---

### MENÜ „SCHWABENTAFEL“ (ab 10 Personen) . . . . . pro Person 48,80 EUR

• **Suppe**

Schwäbische Flädlesuppe

• **„Schwabensalat“**

Kartoffelsalat und Zupfsalate

• **Hauptgang**

Lendchen auf glasierten Karotten an feiner Sahnesoße,  
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Marktgemüse  
(Bis 50 Personen sind nur 3 Beilagen möglich)

• **Dessert**

Zwei Apfelkühle in Zimt-Zucker, mit Vanilleeis und Sahnetupfer

### MENÜ „FESTTAGSMENÜ“ (ab 10 Personen) . . . . . pro Person 56,80 EUR

• **Suppe**

Schwäbisches Festtagssüpple aus der Terrine

• **Salat**

Kleiner gemischter Salat der Saison

• **Hauptgang**

Schweine- und Rinderfilet auf glasierten Kaiserschoten und Karotten  
an Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti und Marktgemüse

• **Trilogie aus der Patisserie**

Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait und Crème brûlée





## GETRÄNKEPAUSCHALE

---

### ALLES-INKLUSIVE-PAKET

In der vereinbarten Zeit sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:

Tischwein weiß & rot: wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein

Biere: Hefeweizen oder Original von Gold-Ochsen, alkoholfreies Bier

Softdrinks: Burkhardt Fruchtspritzer, Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola, Mezzo Mix, Sprite

Preis pro Person / Stunde **7,00 EUR**  
(ab 50 Personen möglich)

Ab Minimum 5 Std. buchbar. Die Zeiten werden von Ihnen vorab festgelegt.

### GETRÄNKE AUSSERHALB DER GETRÄNKEPAUSCHALE

Nach Ablauf der Getränkepauschale werden die Getränkebestellungen nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und auf die Gesamtrechnung geschrieben. Sollten Sie eine andere Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Longdrinks, Sprizz-Getränke etc. selbst), können wir dies gerne so planen.





## PREISE

---

### KUCHENGEDECK

Kuchengedeck. . . . . pro Person . . . . . 3,80 EUR

### GETRÄNKE

Getränkepauschale . . . . . pro Person/Stunde. . . . . 7,00 EUR

Korkpfand für Wein . . . . . pro Flasche. . . . . 14,00 EUR

Korkpfand für Sekt/Prosecco . . . . . pro Flasche. . . . . 15,50 EUR

### PREISE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FÜR MENÜS / BUFFETS UND GETRÄNKEPAUSCHALEN

- Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren: kostenfrei
- Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren: 50 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale
- Kinder ab 13 Jahren: 100 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale

### DEKORATION

*Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich. Sollte der Raum am Vortag frei sein, können Sie kurzfristig, nach Absprache dekorieren.*

Anbringen und Abmachen von mitgebrachten Hussen oder aufwendiger Deko. . . . . pro Person/Stunde . . . . . 40,00 EUR

Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen . . . . . pro Stück. . . . . 16,00 EUR

LED-Tischlampe schwarz . . . . . pro Stück. . . . . 5,00 EUR

Einarbeiten von farbigen Papierservietten. . . . . kostenlos

Menükarten „Standard“ . . . . . kostenlos

### PERSONAL

Eine Stunde **Beratung** (telefonisch, persönlich oder via E-Mail) ist im Gesamtpreis inkludiert.

Weitere Beratungsleistungen . . . . . pro Person/Stunde . . . . . 41,00 EUR

Wir stellen für Ihre Feier ausreichend **Fachpersonal** zur Verfügung (die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Haus vorgegeben). Das Personal ist für 10 Stunden (inkl. 1 Stunde Aufbau und 1 Stunde Abbau) inklusive.

Jede weitere angefangene Stunde . . . . . pro Person/Stunde . . . . . 40,00 EUR

Nachtzuschlag Fachpersonal nach 24 Uhr je angefangene Stunde, zzgl. zum Standard-Stundensatz . . . . . pro Person/Stunde . . . . . 14,50 EUR

📌 Wir bitten Sie um **Anzahlung** von 50 % der gebuchten Leistungen bis 6 Wochen vor Veranstaltung.





## MINDESTUMSATZ

---

### MINDESTUMSATZ F&B

Bitte beachten Sie, dass wir für die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten für Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr einen Mindestumsatz berechnen. Dieser setzt sich aus **Speisen und Getränken (F&B)** zusammen.

Eventstadel	9800,- EUR* (pauschal)
Kaminzimmer	3500,- EUR* (pauschal)
Hirsch Bar	2000,- EUR* (pauschal)
Jägerstübchen	1500,- EUR* (pauschal)

\* Zusätzliche Personalkosten (bei einer Dauer über 10 Stunden, siehe PREISE PERSONAL), sowie Raummieten und sonstige Leistungen werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet.

Drei Tage vor Ihrer Veranstaltung legen Sie die Personenanzahl endgültig fest. Diese Personenanzahl ist dann Grundlage zur Abrechnung. Spätere Reduzierungen können nicht berücksichtigt werden. Der Mindestumsatz wird in jedem Fall zur Zahlung fällig, auch wenn der Mindestumsatz nicht erreicht wird.

### RAUMMIETEN

Raummieten auf Anfrage.

### FEUERWERK

**Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern auf unserem Gelände aus rechtlichen Gründen nicht gestattet ist!**

#### Hirsch GmbH & Co. KG Hotel-Restaurant

Dorfstraße 4  
89233 Neu-Ulm / Finningen  
Tel.: +49 (0)731 9 70 74 4  
E-Mail: [info@hirsch-nu.de](mailto:info@hirsch-nu.de)  
Internet: [www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de)

Mit Erscheinen dieser Menü-Auswahl werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. von 19%. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter [www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de)

Stand: 2024-03-22