



MENÜ SPECIALS

2026

gültig bis 30.09.2026



DAS MENÜ IHRER WAHL

MENÜVORSCHLAG I pro Person 37,80 EUR

Gemischter Salat der Saison | hausgemachte Croûtons

•••

Lendchen vom heimischen Schwein | feine Sahnesoße | hausgemachte Spätzle

oder

Putensteak im Knuspermantel | Pilzrisotto | Parmesan

oder

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Salatdekoration

•••

Schokoküchle | Vanilleeis

MENÜVORSCHLAG II pro Person 45,30 EUR

Thai-Curry-Suppe (vegan)

•••

Wiener Schnitzel, aus dem Kalbsrücken geschnitten | Pommes frites

oder

Gedünsteter Lachs | Zitronenpfeffer | Blattspinat | Rieslingsoße | Kartoffelrösti

oder

Mediterraner Bulgur | Tomaten-Zucchini-Gemüse (vegan)

•••

Zartbittermousse | Mangoragout (vegan)

MENÜVORSCHLAG III pro Person 56,80 EUR

Büffelmozzarella | Parmaschinken | Salatspitzen

•••

Rumpsteak vom Grill | Balsamicojus | Pilze | Röstkartoffeln

oder

Dorade | Grillgemüse | Spinat-Tagliatelle

oder

Gemüse-Gyoza | Zuckerschotengemüse | sautierter Rucola

•••

Zwei Apfelküchle | Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahnetupfer

PREISE

inkl. MwSt.

KUCHENGEDECK

Kuchengedeck. pro Person 4,00 EUR

KORKPFAND

Korkpfand für Wein (0,75 l) pro Flasche 15,00 EUR

Korkpfand für Sekt/Prosecco (0,75 l) pro Flasche 18,00 EUR

Korkpfand für Champagner (0,75 l) pro Flasche 25,00 EUR

DEKORATION & SONSTIGES

Dezente Tischdekoration, auf Wunsch mit Kerzen, kann von uns arrangiert werden. Gerne kann Dekoration nach Absprache auch selbst mitgebracht werden, die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich.

Anbringen aufwendiger Deko pro Person/Stunde 45,00 EUR

Einarbeiten von farbigen Papierservietten kostenlos

Menükarten „Standard“ kostenlos

MINDESTUMSATZ F&B

Kaminzimmer *exklusiv* pauschal 3500,00 EUR

Hirsch Bar *exklusiv* pauschal 2000,00 EUR

Jägerstübchen *exklusiv* pauschal 1500,00 EUR

ⓘ Bitte beachten Sie, dass wir für die Buchung unserer Veranstaltungsräume einen Mindestumsatz berechnen. Dieser setzt sich aus **Speisen und Getränken (F&B)** zusammen und wird in jedem Fall zur Zahlung fällig, auch wenn der Mindestumsatz nicht erreicht wird.

ⓘ Drei Tage vor Ihrer Veranstaltung legen Sie die Personenanzahl endgültig fest. Diese Personenanzahl ist dann Grundlage zur Abrechnung. Spätere Reduzierungen können nicht berücksichtigt werden.

ⓘ Wir stellen dem Veranstalter eine Depositanzahlung in Höhe von 50 % der gebuchten Fix-Leistungen in Rechnung. Depositanzahlungen sind 14 Tage nach Erhalt der Depositrechnung fällig.

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

Internet: www.hirsch-nu.de

Mit Erscheinen dieser Menüspecials werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, in Euro, **inkl. gesetzlicher MwSt.** Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.hirsch-nu.de

Stand: 2026-02-19