

HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING



HOTEL-RESTAURANT HIRSCH | Dorfstraße 4 | 89233 Neu-Ulm / Finningen
0731 970 744 | info@hirsch-nu.de | www.hirsch-nu.de



SPEISEKARTE

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG

16:00 – 24:00 UHR

KÜCHE BIS 21:30 UHR

DIENSTAG - SAMSTAG

11:00 – 24:00 UHR

KÜCHE BIS 21:30 UHR

SONNTAG

11:00 – 16:00 UHR

KÜCHE BIS 14:30 UHR

AUSSENBEREICH

BIS 23:00 UHR GEÖFFNET

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆◆ KÜCHE



Saisonale Gerichte

SPARGEL

SUPPE & VORSPEISE

Cremesuppe vom Stangenspargel € 6,80 


Gebratener Spargel auf Rote-Bete-Carpaccio mit Edamamenpüree * € 12,80

HAUPTSPEISEN

Portion frisch gestochener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln.... € 28,80 

Kleine Portion frisch gestochener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln.... € 24,30 

DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN:


230 g Filetsteak vom PREMIUM RIND	€ 36,50
Zwei Schweinelendchen im Speckmantel *	€ 13,30
Wiener Kalbsschnitzel.	€ 10,80
Lachsschnitte vom Grill *	€ 12,00
Portion gemischter Schinken, roh und gekocht	€ 5,80
Portion Kräuterflädle * 	€ 5,30
Gebratenes Zanderfilet	€ 8,80

Buntes Spargelragout mit Filetsteak an Sauce béarnaise,
dazu servieren wir Röstkartoffel * € 49,80

„Hirsch's Spargelplatte“

Frischer Stangenspargel, kleines Rumpsteak, Schweinelendchen,
Flädle, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln * € 38,80

„Duett vom Zander und Saiblingsfilet“ auf Spargel-Gemüsenudeln
in Weißweinsahnesauce € 34,80

„Spargel-Knödelpfännle“ mit hausgemachten Bärlauch-Knödel,
buntem Spargelragout und Kräuterflädle * € 23,30 

* nur von Montag bis Samstag



APERITIF

Glas Sekt Hausmarke.	€ 4,90
Sherry medium / dry	€ 5,40
Glas Prosecco	€ 5,80
Martini bianco / rosso / dry	€ 5,90
Campari ¹ Orange / Soda	€ 6,70

ALKOHOLFREI

Crodino ¹ auf Eis	€ 4,30
Sanbitter-Orange ¹	€ 5,60

Pimp your Prosecco

PROSECCO SPRITZ WAHLWEISE MIT

Aperol ¹
★
Campari ¹
★
Tocco Rosso (Campari ¹ & Holunderblütensirup)
★
Holunderblütensirup
★
Limoncello
★
Ramazzotti Rosato ¹
je . . . € 6,70

PROSECCO WAHLWEISE MIT

Haselnusssirup
★
Brombeersirup
je . . . € 6,20



VORSPEISEN

Büffelmozzarella^{1,5,9}
im Parmamantel gegrillt,
an Salatspitzen und Kirschtomaten
€ 12,30

Gebratene Austern-Seitlinge^{1,5,6,7}
an Blattsalaten mit Limettendressing und Kirschtomaten
€ 12,80

Vorspeisentriologie
Büffelmozzarella im Parmamantel^{1,5,6,9}, geräucherter Lachs,
gebratene Pilze und Salatspitzen
€ 13,80

Blattsalat
an Vitaldressing
€ 5,80

SUPPEN

Rahmsuppe von Fleischtomaten
mit Sahnehäubchen
€ 5,80

Thai Curry-Cremesuppe
mit Chilifäden
€ 6,30

Schwäbische Flädlesuppe
€ 6,30

**Liebe Gäste,
wir servieren Ihnen gerne zu allen Gerichten einen leckeren Salat!**

Gemischter Salat der Saison mit hausgemachten Croûtons^{1,5,6} . € 7,30

Hausgemachter Kartoffelsalat^{1,5} € 6,30

NACH AHNEN-REZEPTUR

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße⁵
garniert mit Rahmchampignons, dazu gefüllte Williamsbirne,
hausgemachte Spätzle¹ und Kroketten
€ 34,30



Edelhirschgulasch aus der Keule
mit Rahmchampignons, dazu hausgemachte Spätzle¹
€ 29,30

GERICHTE VOM SCHWEIN

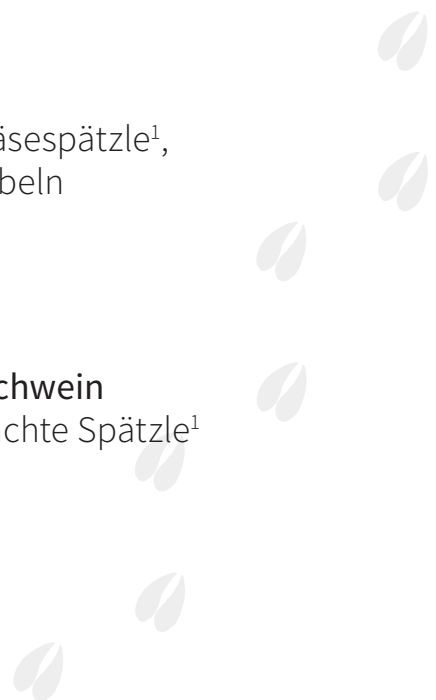
Lendchenplatte für 2 Personen
Schweinelendchen, hausgemachte Spätzle¹, Pommes frites⁹,
Kartoffelrösti, Kroketten und feines Grillgemüse
€ 55,30



„Hirsch's Pfännle“
Schweinelendchen, Rostbraten, Käsespätzle¹,
Maultasche^{5,6} und Röstzwiebeln
€ 35,30



Lendchen vom heimischen Schwein
in feiner Sahnesoße, dazu hausgemachte Spätzle¹
€ 28,30



GERICHTE VOM RIND

Gegrilltes Filetsteak vom PREMIUM RIND
auf Kräutertramezzini und gebratenen Champignons,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und
Bratkartoffeln mit Speckwürfelchen^{5,6,9}

€ 45,30



Pfeffersteak „Madagaskar“

Filetsteak vom **PREMIUM RIND**
an Pfefferrahmsoße mit Schinkenwürfelchen^{5,6},
auf Kräutertramezzini mit gebratenen Champignons,
dazu Pommes frites⁹

€ 45,30



230 g Rumpsteak vom Grill
mit Kartoffel-Grillgemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter

€ 39,30



Zwiebelrostbraten

aus dem **PREMIUM-ROASTBEEF** geschnitten
mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes frites⁹

€ 35,30



Filetspitzen vom Rind

in Portwein-Champignonsoße, dazu hausgemachte Spätzle¹

€ 26,80

GERICHTE VOM KALB

Cordon bleu^{5,6,7}
aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Pommes frites⁹

€ 31,80



Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Pommes frites⁹

€ 30,30

GEFLÜGEL

Gebratene Putenstreifen
auf knackigen Blattsalaten,
mit Tomaten und Gurken
€ 21,80

FISCH

Fischtrilogie
Lachs, Zander und Garnele auf Blattspinat,
an dezenter Paprika-Chili-Sauce mit Jasminreis
€ 44,80



Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel-Grillgemüse
€ 34,80



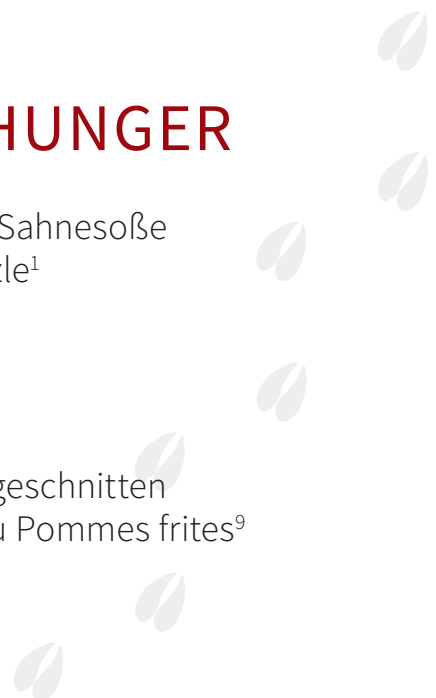
Tranchen vom norwegischen Lachs vom Grill
an Sauce béarnaise, dazu Kartoffelrösti
€ 32,30

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Zwei **Schweinelendchen** in feiner Sahnesoße
mit hausgemachten Spätzle¹
€ 22,80



Zwiebelrostbraten
aus dem **PREMIUM-ROASTBEEF** geschnitten
mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes frites⁹
€ 31,50



VEGETARISCH

Süßkartoffelnocchi
mit Fetakäse und Kirschtomaten in Paprikasoße
€ 19,80

VEGAN

Hirsch´s Bowl
mit Süßkartoffelpommes, Rote Bete-Quinoa⁵,
mariniertem Jungspinat, gebratenen Austernseitlingen
und crunchy Kichererbsen, dazu Currydip
€ 21,80



Couscous mit gebratenen Champignons
und Grillgemüse an Tomatensugo
€ 19,80



Vegane Schlutzkrapfen
auf Blattspinat mit roten Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen
€ 17,30

VESPER-GERICHTE

Schweizer Wurstsalat^{5,6,7,9,10} mit Käsestreifen
in Weinessigdressing^{1,5} mit Zwiebelringen und Wurzelbrot
€ 11,30



Wurstsalat^{5,6,9} in Weinessigdressing^{1,5},
mit Zwiebelringen und Wurzelbrot
€ 10,80



Obatzter mit Bierstengel und Zwiebelringen
€ 8,90



HIRSCH'S AKTION

TELLERGERICHTE*

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Senfrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle
Aktionspreis € 21,50



Putenschnitzel in Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle
Aktionspreis € 17,00



Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Salatdekoration
Aktionspreis € 14,00

***keine Umbestellungen möglich**



AUSZUG AUS UNSERER DESSERTKARTE

Kaiserschmarrn

mit frischen Äpfeln, Rosinen und Grand Marnier*,
dazu Walnusseis und Sahne

€ 11,30



Gebackene Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne

€ 8,60



Sorbetvariation

mit frischen Früchten

€ 8,30

Dessert-Shot

Mousse au Chocolat

mit Orangencarpaccio

€ 5,30

Unsere Eissorten

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Stracciatella
Walnuss
Haselnuss
Zitronensorbet
Mangosorbet

Eis

Gemischtes Eis

mit oder ohne Sahne

€ 5,90



Kugel Eis

mit oder ohne Sahne

€ 2,00

*Enthält Alkohol



Biere vom Fass

Tegernseer Hell vom Herzoglichen Bayerischen Brauhaus Tegernsee	0,5 l	€ 4,90
Tegernseer Hell vom Herzoglichen Bayerischen Brauhaus Tegernsee	0,3 l	€ 4,20
Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp.	0,5 l	€ 4,70
Gold Ochsen Original.	0,5 l	€ 4,40
Gold Ochsen Original.	0,3 l	€ 3,70
Gold Ochsen Premium Pils	0,3 l	€ 4,20

Spezialbiere

Gold Ochsen Kellerbier, naturtrüb	0,5 l	€ 4,70
Gold Ochsen Kellerbier, dunkel.	0,5 l	€ 4,70
Gold Ochsen Kristallweizen	0,5 l	€ 4,70
Autenrieder Ernteweizen, leichtes Weizen	0,5 l	€ 4,70
Meckatzer Urweizen	0,5 l	€ 4,90
Meckatzer Weizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Meckatzer Weiss-Gold, alkoholfrei	0,3 l	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Alpenwasser, Mineralwasser, Medium	0,75 l	€ 7,10
Allgäuer Alpenwasser, Mineralwasser, Medium	0,5 l	€ 5,00
Allgäuer Alpenwasser, Mineralwasser, Medium	0,25 l	€ 3,60
Allgäuer Alpenwasser, Mineralwasser, Naturell	0,5 l	€ 5,00
Allgäuer Alpenwasser, Mineralwasser, Naturell	0,25 l	€ 3,60
Tafelwasser.	0,5 l	€ 4,00
Coca Cola ^{1,2} / Coca Cola light ^{1,2} / Coca Cola Zero ^{1,2} / Fanta ^{1,5} / Sprite / Mezzo Mix ^{1,2}	0,33 l	€ 3,90
Bitter Lemon ⁴ / Tonic Water ⁴ / Ginger Ale ⁴	0,2 l	€ 4,00
Burkhardt Johannisbeer Spritzer	0,33 l	€ 4,10
Burkhardt Maracuja Spritzer	0,33 l	€ 4,10
Burkhardt Pfirsich Eistee	0,33 l	€ 4,10
Traubensaft	0,2 l	€ 4,00
Orangensaft	0,25 l	€ 3,90

Apfelsaft

Gewachsen auf Streuobstwiesen der Schwäbischen Alb,
kräftig und fruchtig im Geschmack.

Burkhardt Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,10
Apfelsaft naturtrüb - Bio	0,25 l	€ 3,90

Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 4,70
Allgäuer Haselnussschnaps	2 cl	€ 4,70
Fernet Branca	2 cl	€ 4,20
Grappa	2 cl	€ 4,20
Malteser.	2 cl	€ 4,20
Ramazzotti.	2 cl	€ 4,20
Jägermeister.	2 cl	€ 4,10
Underberg	2 cl	€ 4,30

Schwarzwälder Brände

Williamsbirne	2 cl	€ 4,10
Kirschwasser.	2 cl	€ 4,10
Mirabellenwasser	2 cl	€ 4,10
Himbeergeist	2 cl	€ 3,90
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,90
Obstwasser	2 cl	€ 3,60

"Spitzeln" Sie doch einmal in unsere Barkarte mit ausgewählten edlen Spirituosen wie Fruchtbrände, Whiskeys und vieles mehr.

Heiße Getränke

Portion Kaffee	€ 5,20
Tasse Kaffee ²	€ 3,40
Tasse Kaffee Hag	€ 3,40
Cappuccino ² mit Milchschaum	€ 3,80
Milchkaffee ²	€ 4,20
Latte Macchiato ²	€ 4,20
Espresso ²	€ 3,50
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Glas Bio-Tee "Samova" mit Zitrone, im Seidensäckchen	€ 3,60

(Earl Grey, Kräutertee, Grüntee, Früchtetee, Kamillenblütentee, Pfefferminztee)

Liebe Gäste,

wir legen sehr großen Wert darauf, Produkte aus der Region zu verwenden:

Getränke: Biere der Brauerei Gold Ochsen, Ulm
Burkhardt Fruchtsäfte, Laichingen



Bayerische Biere:

Biere der Brauerei Meckatzer Löwenbräu, Heimenkirch
Autenrieder Ernteweizen, Autenried
Tegernseer Hell, Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Kaffee: Seeberger Kaffee, Ulm

Backwaren: Bäckerei Bayer, Neu-Ulm
Pfersich Bäckerei- und Konditoreibedarf, Neu-Ulm
Konzertsaal, Neu-Ulm

Molkereiprodukte: Wehrle Frischdienst, Memmingerberg
Bauer Frischdienst GmbH, Bad Grönenbach

Obst & Gemüse: Häge, Langenau
Direktvermarkter Glöckler, Burlafingen
Wagner Obst und Gemüse, Göppingen
Andreas Abt Feldgemüse, Filderstadt

Fleisch: Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg
Mössle Gastro-Service, Leipheim

Wussten Sie eigentlich, dass...

... Sie unseren Service nach **kleineren Gerichten** fragen können?

... wir auch **laktose- oder glutenfreie Alternativen** anbieten? Sprechen Sie uns gerne an! Unser Servicepersonal hilft Ihnen auch gerne bezüglich **Allergenen** weiter.

... der HIRSCH eine der Stationen der **Schwäbischen Kartoffeltour** ist?
Rezeptbüchle gibt es übrigens an der Rezeption.

Preise inkl. 19 % MwSt. Unser Angebot ist freibleibend – wir behalten uns Preisanpassungen vor!

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Taurin, 4 = chininhaltig, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Konservierungsstoffen,
7 = mit Phosphat, 8 = geschwärzt, 9 = geschwefelt, 10 = mit Geschmacksverstärker

Hirsch-Chronik

1834 fand der Landgasthof Hirsch seinen Ursprung in einem Zehntstadel, den damals Josef Britsch von Baron Buxheim erstand.

1854 wurde dieses ehemalige „Finanzamt“ von Anton Britsch, dem Sohn des Erwerbers, als Schenke für herrschaftliche Jäger eingerichtet. Damit wurde die zukünftige Wirte-Dynastie „Britsch“ gegründet.

1977 übernahm Johann Britsch III. in der fünften Generation die Dorfgaststätte „Hirsch“, die er 1979 zum heutigen Landgasthof Hirsch ausbaute. Der einstige Zehntstadel wurde erhalten und präsentiert sich noch heute als rustikales Gast- und Kaminzimmer.

1989 wurde durch Johann Britsch III. die Entwicklung zum Hotel-Landgasthof Hirsch mit dem angegliederten Neubau abgeschlossen. Damit entstand ein komfortables Hotel mit hervorragend ausgestatteten Studiozimmern und allen Annehmlichkeiten gepflegter Gastlichkeit.

1998 Restauration und Umbau unseres ehemaligen Stallgebäudes zum traditionellen Feststadel mit anliegendem Kastaniengarten durch Johann und Andrea Britsch. Dieser etwas andere Veranstaltungsort bietet genau das richtige Umfeld für Präsentationen, Tagungen, Events und Festlichkeiten aller Art.

2002 feierten Andrea und Johann Britsch Ihr „25-Jähriges Wirtejubiläum“ mit dem Hotel-Landgasthof Hirsch.

2003 Die VI. Generation ist komplett an Bord! Johann Britsch und Ehefrau Andrea, sowie deren drei Töchter, Bettina, Sonja und Sylvia, also die komplette VI. Generation ist nach Ihren Ausbildungen zurück in den familieneigenen Betrieb gekehrt.

2004 Das Landhaus mit 32 neuen Zimmern und 4 neuen multifunktionellen Tagungsräumen wird eröffnet.

2005 Hirsch's Bar und Café, auf den Grundmauern der Terrasse aufgebaut, wurde im Dezember eröffnet. Das Hotel erhält die begehrte 4-Sterne-Hotelklassifizierung.

2006 Die VII. Generation wurde geboren, Emilia Epple. Hirsch's neue Restaurant-Terrasse wurde eröffnet.

2008 Zusätzlicher Parkplatz an der Dorfstraße wird eröffnet, somit stehen Ihnen jetzt bis zu 200 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Hochzeit von Sonja Epple, geb. Britsch, mit Christian Epple. Hochzeit von Bettina Seidl, geb. Britsch, mit Dr. Walter Seidl.

2009 Im Dezember wird unser Hotel- und Tagungsbereich um 18 modernst ausgestattete Studiozimmer, sowie 3 multifunktionale Tagungsräume erweitert. Im Dachgeschoss unseres Neubaus wird ein kleiner aber feiner Spa-Bereich integriert. Der „Hirsch“ feiert sein 175. Firmenjubiläum. Die VII. Generation bekommt Verstärkung, Maïke Epple wird geboren.

2010 Im Juli 2010 konnte die neue Rezeption bezogen werden. Der großzügige Frontoffice-Bereich mit Lobby ermöglicht uns eine bessere Gästebetreuung. Des Weiteren wurde der Backoffice-Bereich für administrative Tätigkeiten erweitert. Die VII. Generation bekommt männlichen Zuwachs, im November erblickt Johann Josef Christian Seidl das Licht der Welt.

2011 Bau eines modernen Hochregallagers für Catering-zubehör. Übernahme der „Genuss-Werkstatt“ in der „Oldtimerfabrik Classic“ in Neu-Ulm.

2012 Anbau der Frühstücksküche an das Kaminzimmer. Umwandlung vom Einzelunternehmen zur Familien-Betriebsgesellschaft mit der Bezeichnung Hirsch GmbH & Co. KG.

2013 Fertigstellung von unserem Genuss-Stüble und Geburt von Karl Anton Michael Seidl.

2015 Hochzeit von Sylvia Durst, geb. Britsch, mit Alexander Durst.

2016 Die VII. Generation bekommt weitere Verstärkung – Sophia Epple wird geboren.

2017 Erhaltene Auszeichnungen: erneute 4-Sterne-Hotelklassifizierung, Ausgezeichnete Bayerische Küche, sowie Revalidierung des Umweltmanagementsystems nach EMAS / DIN ISO 14001.

2018 Auszeichnung durch die IHK-Schwaben mit dem „Wilhelm-Hübsch-Preis“ für gelebte Schulpatenschaften. Renovierung der Hotelzimmer im Haupthaus.

2019 Eröffnung unseres Restaurant Lessing's in der Oldtimerfabrik Classic.

2020 Eröffnung des Gästehauses "Apartments by Hirsch" in der Dorfstraße 28. Erhaltene Auszeichnungen: erneute 4-Sterne-Hotelklassifizierung, Ausgezeichnete Bayerische Küche, Motorradfreundlicher Betrieb und Revalidierung des Umweltmanagementsystems nach EMAS / DIN ISO 14001.

2021 Auszeichnung mit dem bundeseinheitlichen Ausbildungssiegel "TOP Ausbildungsbetrieb" durch den DEHOGA

2022 Anerkennung der Greensign Zertifizierung (Level 4) – die Nummer 1 der Nachhaltigkeits-Zertifizierungen der Hotellerie in Europa.

2023 Erhaltene Auszeichnungen: erneute 4-Sterne-Hotelklassifizierung und Ausgezeichnete Bayerische Küche.

Wie Sie sehen, ist es seit vielen Generationen Tradition, all unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten. Unsere Zielsetzung ist deshalb, mit einem jungen und motivierten Team, kulinarischen Genüssen und persönlichem Engagement unsere rustikalen Gemäuer in Ehren zu halten.

Ihre Großfamilie Britsch, Epple, Seidl & Durst mit Team

