



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630

Herzlich willkommen im Allgäuer Bergwald Gasthaus Hirsch: Euer Wohlfühlort zwischen Berg & Tal

einem der ältesten und traditionsreichsten Gasthäuser der Region Oberstaufen! Nach umfassenden Renovierungsarbeiten freuen wir uns, euch ab dem 7. Dezember 2024 wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Genießt die traditionelle Allgäuer Küche, herzliche Gastfreundschaft und eine einzigartige Atmosphäre, die das Gasthaus Hirsch auszeichnet.

Wir arbeiten überwiegend mit regionalen Produzenten zusammen. Ein paar von ihnen stellen wir Euch im Anschluss nach Essen und Trinken vor.

Feiern im Gasthaus Hirsch!

Wenn ihr nach einer besonderen Location für eure privaten Feste, oder für einen Firmenevent, euren Skiausflug oder Wanderwochenende sucht, seid ihr bei uns richtig. Das Hirsch - Team heißt euch im historischen Ambiente willkommen – mit traditionellen Gerichten und einem herzlichen Service, der die Einkehr unvergesslich macht.

Jetzt sucht Euch was guat`s aus!



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 6,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Kaspressknödel	€ 6,90
Linseneintopf (vegan)	€ 7,90
auf Wunsch mit 1 Paar Wiener Würstchen	€ 9,90

Salate / Vorspeisen

Kleiner bunt gemischter Salat der Saison mit unserem Hausdressing	€ 6,90
Großer bunt gemischter Salat der Saison	€ 10,50
wahlweise mit Streifen von der Putenbrust	€ 14,50
wahlweise mit gebratenem Ziegenkäse	€ 16,50
wahlweise mit Zanderfilet	€ 17,50
wahlweise mit Tranche vom Lachs	€ 17,50
wahlweise mit Streifen vom Rumpsteak	€ 19,50
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelpuffer an Salatbouquet	€ 15,90
Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm Dip, an Salatbouquet	€ 12,80
wahlweise mit Scheiben vom hausgebeiztem Lachs	€ 17,80



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630

Hauptspeisen

„Allgäu Lasagne“ vegetarische Maultaschen in fruchtiger Tomatensauce mit Käse überbacken	€ 15,50
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	€ 16,90
Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter und frisch gehobeltem Parmesan	€ 15,90
„Almschnitzel“ vom Landschwein, gefüllt mit Bergkäse an Bratensauce, dazu Salzkartoffeln	€ 18,90
Allgäuer Krautkrapfen mit grünem Salat	€ 16,90
auf Wunsch mit Speck/Zwiebelsauce	€ 17,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein mit Zitrone und Preiselbeer	
wahlweise mit Pommes Frites	€ 17,90
wahlweise mit Kartoffelsalat	€ 18,90
Hirschgulasch (Hirsch von der heimischen Jagd) mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Butterspätzle	€ 26,90
Zwiebelrostbraten (200 gr.) mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 27,90



**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH**
SEIT 1630

Kinderkarte für Kinder von 0-13 Jahren

Spätzle mit Sauce	€ 4,50
Portion Pommes	€ 4,50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€ 7,80
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€ 9,50

Brotzeit

1 Paar Wiener Würstchen mit Brot	€ 5,50
Wahlweise mit Pommes Frites	€ 7,50
Wahlweise mit Kartoffelsalat	€ 8,50
 Käsebrozeit (3 verschiedene Allgäuer Käsesorten von der Bergkäse Steibis, ausgarniert) mit Butter und Landbrot, sowie Feigensenf	 € 16,50
 Schinkenbrozeit (Hirschschenken, Bergbauernschinken, ausgarniert) mit Butter und Landbrot	 € 18,90
 Wurstsalat mit Landbrot	 € 10,50
 Allgäuer Wurstsalat mit Landbrot (mit Bergkäse)	 € 12,50



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630

Dessert

Gemischtes Eis (Erdbeer, Schoko, Vanille)	€ 5,40
wahlweise mit Sahne	€ 1,50
hausgemachtes Pannacotta mit Himbeerpüree	€ 7,50
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Warmer Apfelstrudel mit	
wahlweise Vanilleeis	€ 6,80
wahlweise Vanillesauce	€ 7,20
zuzüglich Portion Sahne	€ 1,50
zuzüglich Kugel Eis	€ 1,80
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus (nur auf Nachfrage und bei Kapazität der Küche)	€ 13,80
 <u>Etwas ganz Besonderes</u> – unser hausgemachtes Eis. Garantiert OHNE Zusätze wie Emulgatoren, Farbstoffe, oder sonstigen Hilfsstoffen.	
Campari Sorbet mit Sekt aufgegossen, auch perfekt als Aperitif	€ 8,50
Heidelbeer-Joghurteis pro Kugel	€ 2,50
Limette-Minz Sorbet auf Himbeerpüree	€ 7,00
Duett von Schokolade- und Banane-Sauerrahmeis an - in Cointreau marinierten - Orangenfilets	€ 8,50



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH

SEIT 1630

Getränke

Alkoholfrei:

Gourmet Allgäuer Alpenwasser still, Flasche 0,5 l	€ 4,50
Quellwasser mit Kohlensäure 0,2 l	€ 2,50
Quellwasser mit Kohlensäure 0,4 l	€ 3,80
Zitronenlimo naturtrüb Flasche 0,5 l	€ 4,50
Apfelschorle naturtrüb 0,2l	€ 2,80
Apfelschorle naturtrüb 0,4l	€ 3,90
Allgäuer Alpenwasser <i>d' Hiesigen</i> je Flasche 0,33 l	€ 3,50

Anderl (Skiwasser, Mineral, Zitrone,

Himbeere, Orange)

Bäue (Cola)

Thade (Cola Mix)

Fini (Apfel Naturtrüb mit Zirbe)

Fanni (Orangenlimo)

Magda (Orange mit Hagebutte)

Theres (Rhabarber mit

Zitronenmelisse)

Xaver (Zitrone Naturtrüb mit Fichte)





**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630**

Biere:

Weiß Gold vom Fass 0,3 l	€ 3,60
Weiß Gold vom Fass 0,5 l	€ 4,90
Radler 0,3 l	€ 3,60
Radler 0,5 l	€ 4,90
Weizen 0,3 l	€ 3,60
Weizen 0,5 l	€ 4,90
Festmärzen Flasche 0,5 l	€ 4,90
Pils Flasche 0,33 l	€ 3,60
Weizen alkoholfrei Flasche 0,5 l	€ 4,90
Helles Flasche 0,5 l	€ 4,90

Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50
Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso doppelt	€ 3,80
Glas Tee	€ 3,50
Darjeeling	
Früchte	
Bergkräuter	
Kamille	
Tasse heiße Schokolade	€ 3,50
mit Sahne	€ 4,00



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH
SEIT 1630

Aperitif (vor'm Essa) und pfizzig's (spritzig/quirliges):

Hugo	€ 6,70
Aperol Sprizz	€ 6,70
Limoncello Sprizz	€ 6,70
Campari Orange / Soda	€ 7,30
Hirsch Campari Aperero (hausgemachtes Campari Sorbet mit Prosecco)	€ 8,50
Mionetto Prosecco Spumante Brut Glas 0,1 l Prestige DOC	€ 4,50
Mionetto Prosecco Spumante Brut Flasche 0,75 l Prestige DOC	€ 37,00
Weißweinschorle 0,25 l	€ 5,30



ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH

SEIT 1630

Digestif (noch'm Essa):

Steinhauser Willi N°1

Unsere Nummer 1 wird aus ausgewählten Williams Christ Birnen sorgfältig destilliert. Zusammen mit dem Fruchtauszug bildet dieser ein fruchtig-süßes Geschmacksbild

€ 4,50

Steinhauser Bodensee Marille

Dieses Edeldestillat begeistert durch reife, fruchtige Duftaromen von Marillen gepaart mit Marzipan und Mandelblättern. Der besondere Charakter wird durch die gezielte Mitverarbeitung der Marillenkerne gewonnen

€ 4,50

Steinhauser Bodensee Honig-Willi

Der Honig-Willi ist ein feiner Williamsbrand, welcher mit Schwarzwälder Bienenhonig verfeinert wurde. Seine intensiven Honignoten gepaart mit dem klassischen Williams Geschmack machten den Honig Willi einzigartig

€ 4,50

Alte Zwetschge im Holzfass gereift 2 cl

Weiches und harmonisches Zwetschgenbukett gefolgt von fein eingebundenen Röstaromen. Der Nachhall ist fruchtig, langanhaltend mit feiner Vanille

€ 5,30

Alte Mirabelle im Akazienfass gereift 2 cl

Durch die Reifung in Akazienfässern erhält unsere alte Marille einen süßlichen und fruchtigen Charakter, der in der Nase an Akazienhonig und Bittermandel erinnert

€ 5,30

Alte Haselnuss im Eichenholzfass gereift 2 cl

Die Vielschichtigkeit der Alten Haselnuss zeichnet sich durch geröstete Nüsse, Marzipan und Vanille aus. Durch die Reifung im Eichenholzfass entsteht eine feine Holz Note.

€ 5,30

Marzadro Grappa 2 cl

Diciotto Lune – 18 Monate im Holzfass gereift

€ 4,50

Marzadro Grappa 2 cl

Giare Amarone – 36 Monate im Holzfass gereift

€ 5,80



**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH**

SEIT 1630

Weine:

Weißweine offen im Glas

Seeperle

Grauburgunder trocken QbA.

kräftiges Bukett nach Äpfeln und Birnen mit einem Hauch von Zitrus im Nachklang zeichnen diesen Grauburgunder aus

0,2 l

€ 4,80

0,1 l

€ 3,80

Winzer Krems eG

Kremser Sandgrube Grüner Veltliner QW trocken

Feinwürziges Bukett, ein Qualitätswein mit angenehmer Frische

Und dem charakteristischen pfeffrigen Geschmack

0,2 l

€ 5,30

0,1 l

€ 3,50

Durbacher

Klingelberger Riesling trocken, QbA.

Vielschichtig strukturierter Weißwein mit herrlicher Frucht Aromatik

nach Äpfeln, Aprikosen und Stachelbeeren. Am Gaumen: lebendig, frisch

und langanhaltend mit ausgewogener Frucht-Säurebalance

0,2 l

€ 5,30

0,1 l

€ 3,50

Campagnola Dan 1907

Chardonnay del Veneto IGT

Sehr lebhaftes Aroma. Intensive Nase nach Apfel „Golden Delicious“

und Zitrusfrüchten. Am Gaumen: lebhaft, mit Anklängen von Apfel,

Birne und Banane. Im Abgang frisch und nachhaltig.

0,2 l

€ 5,30

0,1 l

€ 3,50



**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH**

SEIT 1630

Roséweine offen im Glas

Staatsweingut Meersburg

Spätburgunder Rosé trocken QbA.

Eleganter, fruchtiger und jugendlicher Rosé mit feinem

Duft nach Erdbeeren und prickelndem Säurespiel

0,2 l

€ 5,30

0,1 l

€ 3,50

Seeperle

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken QbA.

Herrlich kräftige Aromen nach Erdbeeren, die sich deutlich
am Gaumen sowie im Abgang wiederfinden.

0,2 l

€ 5,40

0,1 l

€ 3,60

Rotweine offen im Glas

Kressbronner Berghalde

Spätburgunder Rotwein trocken QbA.

Herrlich kräftige Aromen nach Erdbeeren, die sich deutlich am
Gaumen wie im Abgang wiederfinden

0,2 l

€ 6,50

0,1 l

€ 3,80

Winzer Krems eG

Blauer Zweigelt Lössterrassen QW trocken

Feines, fruchtbetontes Sortenbukett, kräftiger voller körperreicher
Rotwein. Samtig zart herb, besonders mild und bekömmlich

0,2 l

€ 6,00

0,1 l

€ 3,40

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'oc Aymery

Intensives Fruchtbukett von Johannisbeeren, roter Paprika und
Feiner Pfeffernote. Am Gaumen spiegeln sich die roten Früchte
gepaart mit einer eleganten Tannin Struktur wieder.

0,2 l

€ 6,20

0,1 l

€ 3,70



**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH**

SEIT 1630

Weißwein Flasche à 0,75 l

Kressbronner Berghalde Grauburgunder trocken QbA. Intensive Birnenfrucht, feinwürzig und dezente Kräuternoten. Frisch und lebendig mit einer feingliedrigen Zitrusnote	€ 26,00
Markgraf von Baden Sauvignon Blanc trocken QbA. Saftige und typische Frucht in der Nase, frische Grapefruit, Stachelbeere und Mango Aromen	€ 28,00
Chardonnay DOC Alto Adige Alois Lageder Helle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. In der Nase mit einem feinfruchtigen, sortentypischen und duftigem Aroma von reifen Birnen, gelben Äpfeln und duftenden Obstblüten	€ 43,00
Azienda Agricola Cá Die Frati Lugana "Cá die Frati" DOC trocken. Fruchtig schmeckt nach hellen Früchten, Birne und Apfel.	€ 49,00

Rosèwein Flasche à 0,75 l

Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst trocken QbA. Traumhafte Aromen nach frisch aufgeschnittenen Erdbeeren Sowie Himbeeren und einem feinen Aromenspiel	€ 26,00
Weingut Delheim Pinotage Rosé (160726) Strahlende rosa Farbe und Aromen von Erdbeere und Himbeere Aromen kennzeichnen den Delheim Pinotage Rosè. Der Wein ist halbtrocken, knackig und bietet ein erfrischendes Finale	€ 28,00



**ALLGÄUER BERGWALD
GASTHOF HIRSCH**

SEIT 1630

Rotwein Flasche à 0,75 l

Kressbronner Berghalde

Pinot Noir Réserve trocken QbA.

Nach der Gärung reifte der Pinot Noir für 20 Monate in französischen
Barrique Fässern.

In der Nase zeigen sich schöne dunkle Fruchtaromen und eine feine Würze. € 49,90

Weingut Salzl

Cuvee Classic Rot trocken QbA.

Der Classic rot hat Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen,
dazu gesellen sich Kräuternoten und ein Hauch schwarzer Tee

€ 35,00

Epicuro (28396)

Primitvo di Puglia IGP

Intensives Rubinrot mit Violett Reflexen. In der Nase duftet er nach
Zwetschgen und Kirschen, dazu ein Hauch Vanille. Im Gaumen fruchtig
Mit weichen, gut eingebetteten Tanninen

€ 26,00

Chateau Roc de Levrault

Bordeaux Superieur AOC

Dunkel glänzendes Purpur-Rubinrot.

Fruchbetontes, duftiges Bouquet von Schattenmorellen, roten und
Schwarzen Waldbeeren mit einem Hauch von Backkakao

Vanille und leicht erdiger Würze

€ 29,50