

Beizli-Karte

zum Starte	Fr
Tagessuppe fragen Sie uns	8

Salate	Fr
kleiner Tagessalat	7.50
Gemischter Salat	13.50
Grosser Salatteller mit Ei	18
Hirschentoast	28
Schweinsfilet-Médailles auf Toast an Pilzrahmsauce mit verschiedenen Salaten	

Hörnli	
Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues	19.50

Burger	
Hirschen-Burger vom Bio Zeburind von Trimbach mit Tomate und gebratenem Speck Kartoffelspalten und Coleslaw Salat mit Greyerzer	26 + 2

Classix	Fr
Rinds-Tartar mit Baumnussöl parfümiert	klein 28
Salat und getoastetes Ruchbrot mit Anke	gross 37
Lauwarmes Siedfleisch mit Salatbouquet zwei Saucen und Bratkartoffeln	29
Sautierte Mägenwiler Poulardenbrust mit Kräuterbutter und Kartoffelspalten oder Salaten	29
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites oder Salaten	28
Schweins-Cordonbleu mit Greyerzer und Schinken Pommes Frites oder Salaten	38
Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter	160 g 49
und Kartoffelspalten oder Salaten	200 g 59
Portion Gemüse als Beilage	6.50

Beizli-Karte

Vegi

Hausgemachte Pilzravioli	klein	Fr 19
	gross	Fr 26

Speuzerli Desserts

das sind kleine Portiöönchen

Hirschens Eiskaffee, Schoggimousse oder saisonales „Verführerli“ alle 3 zusammen	je	Fr 6.80 Fr 18
--	----	------------------

Fine Dining überraschend, wie eh und yeah !

Seminar die Dänk-Location in der Region

Hotel für einen erholsamen Schlaf im 3 Sterne-Hotel

Kultur-Events für den Genuss und Ihre Seele

GenussWerk.ch für feine Mitbringsel

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Das Hirschen-Team rund um
Silvana und Albi von Felten

Landhotel Hirschen
Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach/Aarau

062 857 33 33
www.hirschen-erlinsbach.ch

