

TAKE AWAY

Unsere Öffnungszeiten zum Abholen oder im Lieferservice
Freitag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 20 Uhr

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen für das Jahr 2021 alles Liebe!
Sie möchten gern außerhalb dieser Öffnungszeiten Speisen geliefert bekommen
oder Essen abholen?

Sie suchen für Ihre kleine Zusammenkunft im Team, Ihrer Abteilung, Ihrer Praxis
oder einfach nur in Ihrer Arbeitsgruppe ein gemeinsames Mittagessen?

Wir kochen & liefern sehr gern auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Bestellungen dafür bitte erst ab 10 Personen!

Kontaktieren Sie uns einfach per Telefon,
wir sind täglich für Sie erreichbar unter: 03420587415
oder schicken Sie uns eine Mail an: info@goldener-hirsch.eu



!TOP – Angebot der Woche!

Jede Woche eine neue Überraschung unserer Kochkunst.

Zürcher Geschnetzeltes

9,90€

*Hergestellt vom zarten Schweinelachsfleisch und verfeinert mit allem was
zu diesem Rischdisch Legggger schmeckendem Gericht dazu gehört.
Wir servieren dazu natürlich gebutterte Spätzle.*

Süßkartoffel-Suppe *für die Fastenzeit nach Weihnachten*

3,90€

*Die Zeit nach Weihnachten ist immer von vielen Vorsätzen umgeben!
Bei dieser Suppe können Sie nix falsch machen.
Geschmacklich überragend und Kalorien fast NULL.*

Schmacko-Fatz *Wer es kennt, liebt es*

5,90€

Nudeln & Tomatensoße mit gebratener Jagdwurst, beiliegend dazu frischer Reibekäse.

Unsere leckeren Suppen

Waldpilz – Suppe

mit frischem Rahm

5,50€

*Frisch gezogen aus Waldpilzen & braunen Wiesenchampignons.
Frischer Rahm und Butter machen die Suppe kräftig und geschmacklich bezaubernd.*

Cremiges Knoblauch-Süppchen *mit Croutons vom Schwarzbrot*

5,50€

*Frischer gerösteter Knoblauch mit Lauch, Zwiebel, Sellerie und frischen Kräutern als Sud
gekocht und fein mit Sahne & Butter gebunden. Wir servieren mit Croutons vom Schwarzbrot.*

Frisches Tomatensüppchen *mit gehobelten Parmesan n. Art *Mailänder**

5,50€

*Die Suppe wird hergestellt aus passierten Tomaten, Pfeffer, Salz, und etwas Honig zum
neutralisieren der Säure. Frische Kräuter & Basilikum gehören einfach zur Rezeptur dazu.*

Kleine Vorspeisen & Snacks

Kleiner Beilagen-Salat

4,95€

Frisch gerupfte verschiedene Blattsalate mit einem leichten & leckerem Joghurt- Dressing.

Unsere leckere Knoblauch-Baguettes

5,50€

Man muss es lieben! Frische Knobi-Baguette-Viertel, schmackhaft und herrlich würzig. Knackig frisch.

Unser Speiseangebot zu COVID Zeiten

HALLOUMI – Käsespieß

Vegetarisch

15,95 €

Würziger Halloumi umwickelt mit dünnen Zucchini-Tranchen, gesteckt mit Paprika und gebraten in Rapsöl. Wir servieren diese Spieße auf einer herzhaften Toskana-Tomatensalza, verfeinert mit klein geschnittenen Oliven, frischen Kräutern und gebröseltem Feta. Dazu unsere leckeren, hausgemachten Spinatknödel. Fertig ist ein schmackhaftes Essen.

Original Thüringer Rostbrät'l

Originaler als in Thüringen

15,50€

Wer kennt es nicht? 2 Steaks a' 160 gr. vom Schweinekamm, eingelegt in einer originalen Marinade aus Bier, Senf, Zwiebel, Salz & Zucker. Übers Steak kommen dann noch gebratene Zwiebelringe, dazu Bratkartoffeln und 'ne schöne Salatbeilage.

Bunte Pasta – Lachs - Pfanne

16,50€

*Bunte Spargel-Pasta-Lachspfanne *Leckerbissen* Lachsfilet-Würfel mit frischen Gartenkräutern in Butter anbraten, roten Paprika, Pack Choi und grünen & weißen Spargel dazu geben, mit Weißwein leicht ablöschen, dann unsere leckeren Tagliarini untermischen und mit Sahne fertig garen. Auch hier muss Parmesan für den perfekten Geschmack dabei sein!*

Hähnchenfilet gefüllt mit Hirtenkäse & Spinat

15,95€

Etwas Leichtes & Bekömmliches kann man zu jeder Tageszeit zu sich nehmen. Hähnchenfilet gefüllt mit magerem Hirtenkäse und gesunden Spinat. Dazu frische Tagliarini überzogen mit einer frischen Tomaten-Sugo-Soße und selbstverständlich frischen Parmesanhobel.

Entenleber auf gestampftem Kartoffelpüree

16,95€

Feine Entenleberstücke, rosé gebraten, gewürzt mit Salz, gestoßenem Pfeffer und leicht mit Rohrzucker karamellisiert. Wir richten an auf einem Bukett von frischem Rucola und frisch gestampftem Kartoffelpüree.

Thüringer MUTZ - Braten

*nach original Schmöllner Rezeptur**

15,55€

Das Besondere am Mutz Braten ist die Herstellung! Schweinefleischstücke werden trocken 24 Stunden mit Salz, Pfeffer & Majoran mariniert. Dann wird dieses Fleisch auf einen Spieß gesteckt und am offenen Birkenholzfeuer 4 Stunden ganz langsam gegart. Das macht das Fleisch zart und geschmacklich einzigartig. Dazu eine kräftige Portion Sauerkraut, welches richtig mit Butter abgebunden wird, Salzkartoffeln und fertig ist der besondere Mutz Braten.

Bunt gemischter Salat mit BBQ Hähnchen- Steak

14,95€

Bunt gemischter Salat mit feinen Spalten von Gemüse & Rohkost, Eiviertel sowie Hirtenkäse und überzogen mit einem Joghurtdressing. Dazu kleine gegrillte BBQ Hähnchen - Steaks vom der Poularde. Unser Chia-Dinkelbrot gehört aus Gesundheitsgründen einfach dazu.

WILD – Gerichte vom Hirsch

Der Wilde Gulasch* 16,50€

*Es ist nicht irgendein Gulasch, sondern er ist etwas *Besonderes*. Gemischt vom Wildschwein, Reh und Hirsch. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße und hausgemachtes frisches Apfelrotkraut.*

Unser zarter Hirschbraten **vom deutschen Hirsch** 16,90€

Hergestellt aus zarter Hirschoberschale & zart gebacken im Niedriggarverfahren, also butterweich. Dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und frisches hausgemachtes Apfelrotkraut.

Schnitzel – des Deutschen liebstes Fleisch

Deutsches Schnitzel nach Jäger Art 15,50€

Paniertes Schnitzel vom zarten Schweinelachs mit einer leckeren Champignon-Rahmsoße, serviert mit Bratkartoffeln a la Hirsch und einer saisonalen Salatbeilage.

Italiener Schnitzel *einfach nur rischdisch leggger* 15,50€

Paniertes Schweineschnitzel vom zarten Schweinelachs belegt mit frischen Cocktailtomatenhälften und gratiniert mit Gouda- Reibekäse, serviert mit gebutterten Tagliarini und einer Sc. Tomato al Gusto mit Perltomaten und Olivenscheibchen.

Schnitzel *Cordon Bleu* *vom Hähnchenfilet* 15,50€

Paniertes Schnitzel vom Hähnchenfilet gefüllt mit Saftschinken und Camembert, serviert an Bratkartoffeln und einer saisonalen Salatbeilage.

Leckeres aus Topf & Pfanne

Allgäuer Tafelspitz *(mit frischem Kren serviert)** 15,95€

Semerrolle vom Weiderind, ein äußerst saftiges und zartes Fleisch. Es wird gekocht im herzhaften Fond, aufgeschnitten und serviert, wie in Sachsen üblich, mit Meerrettichsoße. Dazu feine in Butter geschwenkte Baby-Möhrchen. Und, wie soll es anders sein, als im Allgäu üblich? Scheiben von gebratenen Serviettenknödeln.

Lamm - Haxe & Ofenkartoffel *rustikal** 15,95€

Eine kleine saftige Lammhaxe, kräftig gebacken mit vielen frischen Kräutern, frischem Rosmarin sowie einem Hauch Knoblauch. Wir schneiden die Backkartoffel in dicke Scheiben, legen die Haxe auf, umranden das Fleisch mit Bohnenbuketts (umwickelt mit Bacon) und backen alles gemeinsam noch einmal 10 Minuten im Ofen. Eine schöne kräftige Lammsoße rundet dieses Essen ab.

HEU – Beef - Braten *American Style vom US BIO-Beef* 16,95€

Dieses Rind, welches 2 Jahre nur auf der Weide gewachsen ist, hat ein besonders zartes und schmackhaftes Fleisch. Im Niedriggarverfahren wird es über Nacht auf HEU langsam gegart und behält somit seinen urtypischen Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Das Garen auf Heu rundet dabei den Geschmack ab.

Bitte beachten: es ist Rindernacken und es kann hier & da vorkommen, das Fetteinlagerungen vorhanden sind. Wir servieren das wunderbare Fleisch mit La Ratte Kartoffelhälften und gebutterten Mais.

BBQ Fleisch – Grill - Spieß *mariniert mit einer pikanten Marinade** 17,95€

Für Männer, die einfach mal schön gegrilltes Fleisch essen möchten!

Wir Männer haben es schon nicht einfach! Wir wollen Fleisch, kein Gemüse, Soße muss unbedingt sein und kräftig schmecken muss es auch noch!

*Hier haben wir einen kräftigen **BBQ** Fleischspieß & eine ordentliche hausgemachte BBQ-Soße und als Männer-Gemüse pikante American Black Beans. Die schwarzen Bohnen lassen wir kalt 2 Tage quellen und anschließend werden sie 2 Stunden in BBQ Soße (hauseigene Rezeptur) fertig gegart. Dazu noch ordentliche Bratkartoffeln, als Alibi eine kräftige Salatbeilage und fertig ist ein Männertraum, oder? Na denne *Guten Appetit*.*

Unsere urige klassische Rindsroulade wie von Oma zu Hause 17,65€

Hergestellt wie von Oma! Sie ist weich, kräftig wie sie sein muss und klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Senf und Gürkchen. Dazu servieren wir Kartoffelklöße und leckeres Apfelrotkraut.

Ochsenbäckchen in Amarena-Bratensoße unsere Besten 17,95€

im Sous-Vide-Niedriggarverfahren hergestellt und damit sehr zart

Was ist *Sous-Vide*? Es ist ein Garverfahren, wo das Gargut mit allen Gewürzen & Kräutern in Folie eingeschweißt und über einen langen Zeitraum geschmort und gedämpft wird.

Der besondere Vorteil ist das schonende & schmackhafte Verfahren ohne Brat- und Geschmacksverlust. Vitamine, Geschmack und alle Aromen bleiben zu 100% erhalten.

Wir servieren Ihnen die Ochsenbäckchen mit einer, mit eigenem Fond verfeinerten, herzhaften und sehr schmackhaften Soße, welche einen Hauch von Amarenakirschen hat.

Dazu gebutterte Eierspätzle und ein schönes Bukett von frischen Salatsorten der Saison.

Strindberg Die beste Art Roastbeef zu essen! 18,95€

August Strindberg, ein schwedischer Schriftsteller und Koch aus Leidenschaft, sagte einmal:

Die einzige Speise, die meinen Mund niemals satt bekommt, ist der Kuss!!!

Ich denke, dass wir es mit einem sehr schmackhaften Roastbeef in würziger

Zwiebel-Senf-Eihülle schaffen, Sie zufrieden zu bekommen. Wir servieren dieses Stück schwedische

Kochgeschichte auf einem Bett aus mariniertem Rucola sowie an einem Bukett aus Salaten

der Saison. Frische gegrillte Baguettescheiben runden den Geschmack ab.

Auf ihren speziellen Wunsch können wir dieses Strindberg auch als *Art Strindberg*

herstellen, mit einem saftigen Filet von der Hähnchenbrust. Sie entscheiden...

**Das Frauen-Gericht, nur für Sie,
liebervoll zubereitet**



Barbarie – Entenbrust Leicht – Locker – Leggger

14,95€

Frauen haben immer das Verlangen, abends etwas Leichtes essen zu wollen. Kohlenhydrate ja, bringen ja Energie und sind leicht verdaulich, Eiweiß auch, man muß ja auch lange satt bleiben, aber die Soße muss verdammt gut schmecken, darf aber um Himmelswillen nicht gehaltvoll sein.

Dieser Teller wäre da unser Vorschlag vom Köche-Team, für genau diese Anforderung.

Eine zart- medium gebratene franz. Barbarie – Entenbrust, tranchiert & serviert auf einem Bukett von Ruccolaspitzen sowie in Olivenöl geschwenkte Gemüseperlen, Parmesanchips & feine Gewürze.

Gegrilltes Lachsfilet mit Wasabi-Kruste 16,50€

Ein frisches Lachsfilet, zart gewürzt mit Mühlenpfeffer und einem Hauch von Stein-Salz, überzogen mit einer feinen und leichten Wasabi-Kruste, gegrillt wird es bei 220° C im Heißluftofen gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen einen leckeren Safran-Gemüse-Reis a la Patina an einer sehr schmackhaften Passionsfruchtsoße.

Schmackhaftes Dessert

Pana Cotta angerichtet im Glas 3,95€

Ein Leggger Schmecker Pana Cotta mit frischem Erdbeerconfit.

Was die Italiener können, können wir schon lange!!!

Schokotörtchen DUO 7,95€

Zwei leckere heiße Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladen-Kern, schmackhafter Vanillesoße und frischen marinierten Erdbeeren.

Ein Traum für 2 Personen zum Naschen – danach ab auf die Couch und entspannen und natürlich noch den Geschmack von geschmolzener Schokolade genießen.

Noch ein paar spezielle Angebote über die Sie unbedingt nachdenken sollten

Extravagantes FINGERFOOD (Preise variabel, je nach Größe / Aufwand)

Ideal für eine kleine Feierlichkeit, ob als kalter Hauptgang oder als kleiner Happen zum Wein. Verschiedene Fingerfood-Teilchen vom Geflügel oder Rind, Pralinen vom Lachs, Käse, Antipasti, vegetarisch. Dazu arrangieren wir für Sie die entsprechenden Dips, Soßen & Sprossen. Es ist ein Genuss für Ihre Gesellschaft und gern beraten wir Sie auch dazu. Der Preis je Person liegt zwischen 13,-- € & 18,--€ je nach Ihrem Wunsch.

Sie erreichen uns täglich unter der Hotline: 034205-87415, oder senden eine Anfrage per Mail an: info@goldener-hirsch.eu



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Spezialität erst ab 10 Personen anbieten können und dafür einen Vorlauf von Bestellung bis Fertigstellung von ca. 3 Tagen benötigen.

SNACK – Schinken, Salami & versch. Braten, je nach Größe / Aufwand)

Wir haben da mal was vorbereitet.

Feinste Schinken- & Salamisorten sowie verschiedenste Bratensorten fein und hauchdünn aufgeschnitten.

Arrangiert auf einem Tablett mit den entsprechenden Dips, direkt zum Verspeisen und leggger schmecken lassen. (Bitte beachten, Brot ist nicht dabei)

Die Snackplatte kann bestellt werden für 6 bis 10 Personen und der Preis beträgt für diesen wunderbaren Snack 9.99 € je Person. Sie sagen uns wie viele Personen und wir produzieren direkt frisch für Sie. Sie erreichen uns täglich unter der Hotline: 034205-87415, oder senden eine Anfrage per Mail an: info@goldener-hirsch.eu



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Spezialität erst ab 6 Personen anbieten können und dafür einen Vorlauf von Bestellung bis Fertigstellung von ca. 3 Tagen benötigen.

GUTSCHEIN für Ihren speziellen Anlass.

Es ist so einfach FREUDE zu schenken. Wir fertigen für Sie, nach Ihren persönlichen Wünschen, einen ganz speziellen Gutschein an. Sie bestimmen den Anlass, nennen den Namen der Person die beschenkt werden soll, legen den Geldwert fest und wir kümmern uns dann um das Detail der Anfertigung. Sie können diesen per Telefon oder per E-Mail bestellen oder kommen Sie einfach im Goldenen Hirsch vorbei. Unsere Öffnungszeiten zum Take Away sind von Freitag bis Sonntag in der Zeit von 11.30 Uhr bis 20 Uhr. Der Gutschein hat eine gesetzliche Gültigkeit von 3 Jahren. Eine BAR-Auszahlung ist ausgeschlossen!

Unser Hauskräuter *Brunftschweiß* hergestellt im Erzgebirge nach der Rezeptur unseres Chefs!

Erzgebirgische Vogelbeere 0,7l (weiblich Rehverdächtig) **16,20€**
Klarer Brand 40% alc. Ein süffiger Geschmack und ein rischdisch leggerer Aperitif.
Kult vom Hirsch für Ihr Zuhause!

Der Ur-Brunftschweiß vom HIRSCH 0,7l (männlich vom HIRSCH) **16,90€**
Unser Hauseigener Kräuterlikör, 40% alc. Kult vom Hirsch für Ihr Zuhause!

Unsere Rotwein - Empfehlung 2021

Shiraz 0,7l rot / trocken / Weingut Darling Cellars (Südafrika) **11,50€**
Ein kräftiger Rotwein mit vers. Outfits & beeindruckenden Fruchtnoten, gepaart mit Eleganz und imposanten Finale. Das Beste, was Südafrika zu bieten hat! Wer Rotwein liebt, kommt an diesem Wein einfach nicht vorbei!

Unsere Weißwein - Empfehlung 2021

Grauer Burgunder 0,7l Qualitätswein weiß / trocken / Weingut Lergenmüller (Pfalz) **9,80€**
Jugendliche Eleganz mit saftig belebenden Aromen von Apfel, Birne und Aprikose sowie einer Ananasnote. Ein harmonisches Geschmackserlebnis von verführerischen Genüssen. Die Pfälzer verstehen ihr Handwerk und dieser Wein ist ein süffiges Beispiel dafür.

Weißburgunder 0,7l Qualitätswein / weiß / trocken / WG Fröhlich Hake (Saale- Unstrut) **10,60€**
Ein herzhafter Wein mit sortentypischen Weißburgunder-Aromen von Quitten und Zitrusfrüchten. Es ist ein typischer Wein vom nördlichsten Anbaugebiet Deutschlands, Charakterstark & verdammt süffig.

Liebe Gäste & Freunde unseres Gasthauses,

wir richten alle Speisen frisch & fertig gegart in DUNI Transport To Go Teller an. Größere Bestellungen schweißen wir Ihnen auch gern in PVC Boxen zum selbsterhitzen ein. Alle diese Behälter sind Mikrowellen geeignet und verändern nicht den Geschmack bei dem Einsatz dieser modernen Küchenhilfen. Somit können Sie auch zu Hause gern die Qualität in entsprechender Speisetemperatur genießen.

Danke, dass Sie sich die Zeit genommen haben um unseren Shop zu besuchen. Vielleicht haben Sie etwas gefunden, was Ihren Geschmack getroffen hat.

Mit Ihrer Bestellung helfen Sie UNS durch die schwere Zeit der Pandemie zu kommen. Es ist auch für uns eine schwere Zeit und keiner weiß wie lange das noch gehen wird.

Die Mitarbeiter meines Hauses und auch ich persönlich, freuen uns trotzdem für Sie da sein zu dürfen.

Wir Gastronomen verkaufen nicht nur aufregende Getränke & edle oder tolle Speisen!

Wir verkaufen auch Gemütlichkeit und Lebensfreude.

Wer unser Haus kennt weiß, dass dies auch bei uns mit an oberster Stelle unserer täglichen Arbeit steht.

Wir hoffen ALLE bald wieder für Sie, Ihrer Familie & Freunde da sein zu dürfen.

Bleiben Sie bitte GESUND und kommen Sie gut durch diese ZEIT.

Ich sage **DANKE!** Danke, dass Sie auch jetzt für uns da sind.

**Wenn der Himmel nicht mehr weint,
wenn ältere Menschen keine Angst mehr haben müssen,
wenn unsere Kinder wieder lachen und entspannt spielen können,
wenn alle Menschen wieder fröhlich sein dürfen, in geselliger Runde,
wenn der Tag nicht mehr voll ist von bösen Meldungen,
dann haben wir es gemeinsam geschafft!
Die Hoffnung ist, dass es bald soweit ist.**

Ihr Gastwirt mit Leib & Seele

Lutz H. Köhler & sein tolles Team

