





Vorspeisen & Suppen

Flädlessupp' ⁽⁷⁾ klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle	5,30 €
Klare Rinderbrühe mit Brätstrudel ⁽⁷⁾	6,40 €
Klare Brotsupp' mit Zwiebeln ⁽⁷⁾	5,50 €
Urlauer Bruschetta ⁽¹⁶⁾ frische Tomaten auf angeröstetem Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	6,80 €
Fruchtiger Fenchelsalat mit Cranberries und hausgemachtem Mangodressing	8,50 €
Geräuchertes Forellenfilet von der Allgäuer Fischzucht Roglmeier in Legau mit Senf-Dillsoße und kleinem Salatbukett ⁽³⁾	10,90 €
Urlauer Brot aus der Allgäuer Genussmanufaktur mit Griebenschmalz und Obazda	4,00 €

Urlauer Salatvielfalt

Salatteller „Urlau“ ^(2,3,4,7,15,16)	9,50 €
 mit gebackenem Allgäuer Bergkäse	12,50 €
 mit Thunfisch	11,50 €
 mit gebratener Maultasche , hausgemacht mit Hackfleisch-, Spinatfüllung	12,50 €
 mit gebratener Kürbismaultasche , (mit Käse-Kürbis-Walnuss-Füllung)	12,50 €
Alle Salatteller „Urlau“ auch als Vorspeise (kleine Portion) erhältlich	je 9,50 €
Kleiner gemischter Salat ^(2,3,4,7,15,16)	4,50 €
Grüner Salat gemischter Pflücksalat	4,00 €

Unseren Salat beziehen wir von
Serena und Jared vom Stangenbohnen-Hof in Rempertshofen/Kisslegg.
Sie beliefern uns mehrmals die Woche mit frischem Pflücksalat und Kräutern,
sowie Gemüse aus biologischem Anbau.
(www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen_hof.html)

Kalte Gerichte & Vesper

Saurer Käs' (2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	7,50 €
Saurer Schwartenmagen rot & weiss (2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	7,00 €
Allgäuer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der  Urlauer Genussmanufaktur der Klassiker mit Fleischwurst, Essiggurken und Zwiebeln	8,00 €
Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der  Urlauer Genussmanufaktur mit Fleischwurst, Essiggurken, Zwiebeln und „Schweizer Käs“	8,00 €
Allgäuer Lumpensupp' (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot  aus der Urlauer Genussmanufaktur Wurstsalat der besonderen Art mit Schwartenmagen, Schwarzwurst, Limburger, Tomaten und Essiggurken	8,80 €
Urlauer Vesperplatte mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur mit verschiedenem Allgäuer Käse von unserem Senn David aus der Allgäuer Genussmanufaktur, Wurstsalat und Hartwurst Auswahl	12,00 €
Paar Landjäger (3,4,5,7,15) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	3,50 €
Paar Debreziner (3,4,5,7,15) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	3,50 €

* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €





Alle Vespergerichte sind auch mit Bratkartoffeln erhältlich – zzgl. 3,00 €

Das Brot, welches wir servieren, kommt direkt vom Allgäuer Genussbäcker:
„Zeit für das Brot“ lässt sich der Bäckermeister Leonhard Menig.
Ausschließlich regionales Getreide, in eigener Zentrofan-Mühle gemahlen, mit viel
Zeit und Teiggefühl, all dies machen seine Brote besonders aromatisch und vor allem
unvergleichbar bekömmlich. www.allgaeuer-genussbaecker.de

1) mit Farbstoff	6) geschwärzt	11) mit Süßungsmittel
2) mit Konservierungsstoffen	7) mit Phosphat	14) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmitteln	8) mit Milcheiweiß	15) mit Nitritpökelsalz
4) mit Geschmacksverstärker	9) koffeinhaltig	16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
5) geschwefelt	10) chininhaltig	18) mit Nitrat

Hauptgerichte

Unsere Klassiker

Tellerschnitzel vom LandSchwein, paniert 	11,50 €
mit Pommes ⁽¹⁶⁾ oder Kartoffelsalat ⁽³⁾ – kleine Portion 9,00 €	
Gebratenes Filet vom LandSchwein mit Pilzrahmsoße* ^(2,7,8,16) 	17,50 €
und Allgäuer Kässpätzle	
Hirschragout mit Urlauer Löffelspatzen* ^(2,7,16) „wild und lecker“	15,80 €
Wiener Schnitzel vom PrimaKalb* 	21,00 €
mit Pommes ⁽¹⁶⁾	
Hausgemachte Maultaschen in der  mit geschmelzten Zwiebeln*	12,50 €
dazu Kartoffelsalat ⁽³⁾	
Urlauer Dreierlei im historischen Teller aus dem Fundus von Stefan Hodrus	15,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Schnitzel mit Kartoffelsalat- Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln- hausgemachte Maultasche ⁽⁷⁾ in Bratensoße ^(2,7,16)	

Preisverleihung „Vorbildliches Dorfgasthaus“

Hirsch gewinnt Wettbewerb auf Anhieb

Mit großer Freude konnten die Hirsch-Inhaber Alfons Keck und Christian Skrodzki zusammen mit dem Hirsch-Wirt Tobias Schwägele im Januar 2015 die Verleihung des Wettbewerbs „Vorbildliches Dorfgasthaus“ entgegennehmen. Beim Wettbewerb hatten sich rund 50 leistungsstarke Gasthäuser beim Arbeitskreis Heimatpflege beworben. Der Hirsch ging als Sieger hervor. Der auf Initiative von Regierungspräsident Hermann Strampfer ausgeschriebene Wettbewerb wird alle zwei Jahre ausgelobt, um den vom Aussterben bedrohten Dorfgasthäusern Aufmerksamkeit zu verschaffen.



Es geht auch ohne Fleisch...

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle* 9,50 €
der Klassiker mit geschmelzten Zwiebeln

„Räse“ hausgemachte Allgäuer Kässpätzle* 9,50 €
die kräftige Version mit richtig würzigem Allgäuer Käse - mit geschmelzten Zwiebeln
*Hinweis von unserem Senn David: Käse wird bei längerer Reife würziger, aber auch trockener.
Deshalb die kürzeren Fäden in den „Räsen“.*

Hausgemachte Maultaschen mit Käse-Kürbis-Walnussfüllung* 14,80 €
an Nussbutter, dazu Pflücksalat

Vegetarisches Urlauer Dreierlei im historischen Teller 15,00 €
aus dem Fundus von Stefan Hodrus

- **Maultasche** mit Käse-Kürbis-Walnussfüllung
- **Allgäuer Kässpätzle** mit geschmelzten Zwiebeln
- **gefüllte Paprika** mit Couscous-Fenchelfüllung

Gefüllte Paprika mit Couscous-Fenchelfüllung* 14,50 €
an Weißwein-Tomatensoße, dazu Pflücksalat

Erdnuss-Gemüsecurry mit Reis – vegan* 14,50 €

...und mit Fisch stattdessen ...

Frisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten 16,00 €
von der Allgäuer Fischzucht Rogelmeier in Legau
auf Tomaten-Zucchini Gemüse, leichte Weißweinsoße, dazu Bandnudeln

mit zwei Saiblingsfilets 19,50 €


* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €



...oder doch lieber Fleisch?

Regionales „PrimaRind“ von der Metzgerei Buchmann aus Grünkraut-Gullen bei Ravensburg

Zwiebelrostbraten aus dem

Rib-Eye-Steak vom PrimaRind* (2,7,16) (ca. 180g)  20,50 €

mit frischem Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln
mit frischem Marktgemüse der Saison und Allgäuer Kässpätzle (zzgl. 2,00 €)

Hinweis: Unser Zwiebelrostbraten wird nach alter Allgäuer Art aus dem Entrecote bzw. Rib-Eye-Steak geschnitten. Dies bedeutet, dass das Steak klassischerweise ein „Fettauge“ in der Mitte hat und etwas dünner, dafür größer ist, als z.B. ein Rumpsteak.

Rib-Eye-Steak vom PrimaRind (7,8,16)  ca. 200 Gramm 23,00 €
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes ca. 300 Gramm 29,00 €

Pfeffersteak aus dem Rib-Eye-Steak vom PrimaRind (.....) (ca. 200g)  26,00 €
auf Kohlrabi-Spinat-Gemüse mit Bratkartoffeln

Kalbsrückensteak vom PrimaKalb gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Aubergine und Tomate 27,00 €

an Weißwein-Tomatensoße und Bandnudeln 

* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle oder Urlauer Löffelspatzen mit Soße (2,7,16) 4,00 €

Pommes Frites mit Ketchup (16) 3,50 €

Halb Spätzle halb Pommes mit Soße (2,7,16) 4,00 €

Schnitzel vom LandSchwein, paniert oder natur 7,00 €
mit Pommes (16), Spätzle oder Urlauer Löffelspatzen (2,7,16)

Wilderer-Teller 0,00 €
um bei Mama, Papa, Oma oder Opa die leckersten Dinge vom Teller zu rauben



Die LandZunge steht für das Land und die Tradition, für die Region und ihre Rezepte: Bewahrt und bewährt, aber auch neu interpretiert, verfeinert und veredelt. Für alle Gäste und Genießer, für alle Freunde einer authentischen Küche.

Für alle Spezialitäten der Region und des Hauses, auch für exotische Ausflüge – mit dem Besten aus der Region. Feines Fleisch vom Rind, vom Kalb, vom Schwein – alles frisch aus der Region!

Nachspeisen

Kirschkompott mit Käse-Sahne-Topping ^(8,16) und Butterkeksboden im Weckglas	6,80 €
Kaiserschmarren * mit (oder ohne) Rosinen ^(2,5,8,16) mit Vanillesoße und Apfelkompott (Zubereitungszeit liegt bei ca. 20 Minuten)	7,20 €
Urlauer Käseplatte Käse-Auswahl von unserem Senn David ausgarniert mit frischem Obst und Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	9,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^(8,16)	3,20 €
Kugel Eis verschiedene Sorten auf Nachfrage mit Sahne	1,20 € 1,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln – Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis	3,80 €

* Unser Kaiserschmarren wird aus frischen Freilandeier aus Isny, vom Hühnerhof Berkmann zubereitet. Dieser steht für: regional - nachhaltig - tiergerecht - genfreies Futter. Die IsnyerLandei-Hühner sind „echte“ Freilandhühner, d.h. sie können tagsüber selbständig aus- und eingehen und sich auf der großzügig eingezäunten Wiese frei bewegen.

Die Allgäuer Eismanufaktur aus Isny ist unser Eislieferant direkt aus der Nachbarschaft. Bereits in der vierten Generation betreiben Agostino und Michele Soravia die Kunst des „Gelatieri“, des Eismachens nach eigenen, geheimen Rezepten. Sie stellen ohne künstliche Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe her und verwenden ausschließlich frische regionale Allgäuer Milch. (www.allgaeuer-eismanufaktur.de)

Es gibt Käse und es gibt Käse vom Käsermeister David Tschugg. Unser Senn David kauft den Käse jung ein und veredelt ihn über Monate in einem Bierkeller in Leutkirch und im Keller der Genussmanufaktur. Der „Senn's Liebling“ darf zum Beispiel zwei Jahre dort reifen.