





## Vorspeisen & Suppen

<b>Flädlessupp'</b> klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle	4,90 €
<b>Klare Brotsupp' mit Zwiebeln</b>	5,20 €
<b>Allgäuer Käsesuppe</b> mit gerösteten Würfeln vom hausgebackenem Brot	5,80 €
<b>Geräuchertes Forellenfilet von der Allgäuer Fischzucht Roglmeier in Legau</b> mit Senf-Dillsoße und kleinem Salatbukett**	9,00 €

## Kalte Gerichte & Vesper

<b>Saurer Käs' <sup>(3)</sup> mit hausgebackenem Brot</b> 	7,00 €
<b>Saurer Schwartenmagen rot &amp; weiss <sup>(3,4)</sup> mit hausgebackenem Brot</b>	7,00 €
<b>Allgäuer Wurstsalat <sup>(1,2,3)</sup> mit hausgebackenem Brot</b>  der Klassiker mit Fleischwurst, Essiggurken und Zwiebeln	8,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat <sup>(1,2,3)</sup> mit hausgebackenem Brot</b>  mit „Schweizer Käs“	8,00 €
<b>Allgäuer Lumpensupp' <sup>(1,2,3,4)</sup> mit hausgebackenem Brot</b>  Wurstsalat der besonderen Art mit Schwartenmagen, Schwarzwurst, Limburger, Tomaten und Gurken	8,80 €

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

## Vorweg, zwischendurch oder einfach so –

### Urlauer Salatvielfalt

<b>Salatteller „Urlau“ <sup>(3)</sup></b> mit gebackenem <b>Allgäuer Bergkäse</b> <sup>(3)</sup>	10,50 €
mit <b>Thunfisch</b>	10,20 €
mit <b>gebratenen Maultaschen</b> , hausgemacht mit Hackfleischfüllung	10,50 €
Alle Salatteller „Urlau“ auch als Vorspeise (kleine Portion) erhältlich	je 7,80 €
<b>Kleiner gemischter Salat <sup>(3)</sup></b>	4,00 €

## Hauptgerichte

### Unsere Klassiker

<b>Tellerschnitzel vom LandSchwein, paniert</b> mit Pommes oder Kartoffelsalat <sup>(3)</sup> – kleine Portion 8,80 €		11,00 €
<b>Gebratenes Filet vom LandSchwein mit Pilzrahmsoße*</b> und Allgäuer Kässpätzle		15,80 €
<b>Hirschragout mit Urlauer Löffelspatzen* „wild und lecker“</b>		14,50 €
<b>Gerolltes Cordon Bleu vom LandSchwein mit Allgäuer Bergkäse und Schwarzwälder Schinken gefüllt,</b> und Kartoffelsalat <sup>(3)</sup>		14,00 €
<b>Wiener Schnitzel vom PrimaKalb</b> mit Pommes		19,80 €
<b>Saure Linsen mit Spätzle* und ein Paar Saitenwürstle</b>		10,50 €
<b>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln*</b> und Kartoffelsalat		11,80 €
<b>Urlauer Dreierlei im historischen Teller aus dem Fundus von Stefan Hodrus</b>		14,80 €
- saure Linsen mit einer Saitenwurst		
- Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln		
- hausgemachte Maultasche in Bratensoße		

### Es geht auch ohne Fleisch...

<b>Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle*</b> mit geschmelzten Zwiebeln,		9,20 €
<b>Saure Linsen mit Spätzle</b>		8,80 €
<b>Vegetarisches Urlauer Dreierlei im historischen Teller aus dem Fundus von Stefan Hodrus</b>		13,80 €
- Saure Linsen		
- Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln		
- Gemüsemaultasche auf Tomatenwürfeln		
<b>Zucchiniispagetthi an Tofubolognese – vegan</b>		11,50 €

## Frischer Saibling


von der Allgäuer Fischzucht Roglmeier in Legau

**Frisches Saiblingsfilet mit Gemüse im Pergament gegart,** 14,00 €  
dazu Bratkartoffeln


**Frisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten** 14,00 €  
mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Tomatenwürfeln, dazu Petersilienkartoffeln  
mit zwei Saiblingsfilet 18,00 €

## ...oder doch lieber Fleisch?

**Regionales „PrimaRind“ von der Metzgerei Buchmann**

**Zwiebelrostbraten aus dem Rib-Eye-Steak vom PrimaRind\***  19,50 €  
mit frischem Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln  
mit frischem Marktgemüse der Saison und Allgäuer Kässpätzle (zzgl. 1,80 €)  
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**  ca. 200 Gramm 19,80 €  
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelspalten ca. 300 Gramm 29,00 €

**Gefülltes Rib-Eye-Steak vom PrimaRind (ca. 200g)**  24,50 €  
mit Gemüse-Pilz Ragout, dazu frittierte Urlauer Löffelspatzen

\* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

**Spätzle oder Urlauer Löffelspatzen mit Soße** 4,00 €

**Pommes Frites mit Ketchup** 3,50 €

**Halb Spätzle halb Pommes mit Soße** 4,00 €

**Schnitzel vom LandSchwein, paniert oder natur** 7,00 €  
mit Pommes, Spätzle oder Urlauer Löffelspatzen

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

**\*\* Serena und Jared vom Stangenbohnen-Hof in Rempertshofen/Kisslegg  
beliefern uns mehrmals die Woche mit frischem Pflücksalat und Kräutern,  
sowie Gemüse aus biologischem Anbau.  
([www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen\\_hof.html](http://www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen_hof.html))**

## Nachspeisen

<b>Hausgemachte Äpfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,60 €
<b>Parfait aus selbstgeklauten Zwetschgen</b> an Calvados-Schaum	5,60 €
<b>Armer Ritter – Nachspeise aus Omas Zeiten</b> mit Schokoeis, Vanillesauce und Sahne	5,60 €
<b>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</b>	3,20 €

### 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.



- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| (1) mit Farbstoff                | (5) mit Nitritpökelsalz    |
| (2) enthält Konservierungsstoffe | (6) enthält Chinin         |
| (3) enthält Antioxidationsmittel | (7) enthält Schwefeldioxid |
| (4) mit Geschmacksverstärker     | (11) koffeinhaltig         |