5 SCHRITTE ZUM GENUSS

UNSERE REGIONALE KREATIV KÜCHE FÜR SIE ZUHAUSE

1.SIE HABEN LUST AUF EIN FEINES ESSEN OHNE SELBST ZU KOCHEN?

Besuchen Sie unsere Homepage und suchen sich ihr persönliches Genuss-Päckle aus. Die Bestellung erfolgt per Mail unter [kontakt@hirsch-ellwangen.de](mailto:kontakt@hirsch-ellwangen.de). Um alles möglichst frisch vorbereiten zu können, sollte Ihre Bestellung jedoch min. 1 Tag vor der Abholung erfolgen.

2. SIE HOLEN IHR GENUSS-PÄCKLE BEI UNS AB

Unsere Genuss-Päckle können zu den regulären Öffnungszeiten unseres Restaurants abgeholt werden.

3.DER WEG ZUM KULINARISCHEN ERFOLG

In allen Genuss-Päckle liegt eine genaue Anleitung für die Zubereitung bei. Ab und zu verrät unser Küchen-Team Ihnen dabei den ein oder anderen Profi-Tipp damit alles so einfach wie möglich wird.

4. DAS GEMEINSAME KOCHEN MIT FAMILIE, VERWANDTEN ODER FREUNDEN

Unsere Genuss-Päckle sind so zusammengestellt, dass sie in wenigen Schritten zubereitet werden können. Hierbei verzichten wir bewusst auf das komplette Vorbereiten unserer Gerichte. Dies dient in erster Linie der Qualität, vor allem aber dem Geschmack. Keine Sorge, alle noch zu erledigenden Schritte werden mit einer Anleitung genauestens beschrieben.

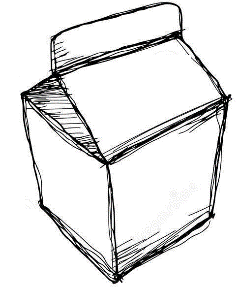
5. DER KULINARISCHE HÖCHSTGENUSS

Zu guter Letzt heißt müssen die Gerichte nur noch angerichtet werden. Dies können Sie nach unserer Anleitung machen oder ihrer eigenen Kreativität freien Lauf lassen. Ist dieser Schritt erledigt, bleibt Ihnen nur noch Ihr zubereitetes Menü zu genießen. MAHLZEIT

UNSERE SCHWÄBISCHEN

„GENUSS-PÄCKLE“

UNSERE REGIONALE KREATIV KÜCHE FÜR SIE ZUHAUSE



Die Zutaten für unsere „Genuss-Päckle“ werden immer frisch

zubereitet & können somit min. 5 Tage verschlossen im

Kühlschrank aufbewahrt werden. Zusätzlich liegt immer eine

genaue Anleitung mit bei, mit deren Hilfe es kinderleicht ist die

Gerichte zuzubereiten. Unsere „Genuss-Päckle“ sind perfekt für jeden Anlass

Zuhause, egal ob mit Freunden, Familie oder einfach nur um für sich selbst tolle Gerichte in gewohnter Hirsch-Qualität zu kochen.

„UNSER WILD-MENÜ-PÄCKLE“

CREMESUPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

geröstetes Laugenweckle | Kürbiskerne

∙∙∙

ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN WILD

( Reh-& Wildschweinebraten )

Rotkohl mit Alb-Apfel | Semmelknödel | Waldpilzragout | Schmorsoße mit Wildkräutern

**80,- (4 Pers.) / 160,- (8 Pers.)**

„UNSER VEGGIE-MENÜ-PÄCKLE“

CREMESUPPE VOM NEUNHEIMER KÜRBIS

geröstetes Laugenweckle | Kürbiskerne

∙∙∙

GNOCCHI VON DER ROTEN RÜBE

geschmorter Topinambur | Kopfsalatpesto | Walnuss |

Ziegenfrischkäse vom Rattstadter Biohof

**60,- (4 Pers.) / 120,- (8 Pers.)**

„UNSER SCHWOBA-MENÜ-PÄCKLE“

SCHWÄBISCHE MAULTÄSCHLE

Wurzelgemüse | Tafelspitzbrühe Petersilie

∙∙∙

ZWIEBELROSTBRATEN

( vom Allgäuer Fleckvieh )

Dicke Schupfnudla | Filder-Sauerkraut | Rotweinsoße | Röstzwiebel

**80,- (4 Pers.) / 160,- (8 Pers.)**

„UNSER GÄNSE-PÄCKLE“

( 3 Tage Vorbestellung )

1 GANZE FREILANDGANS

Rotkohl mit Alb-Apfel | Kartoffel-Klöße | Maronen |

Gänsesoße mit Orangenschale & Zimt

**120,- (ca. 8 Pers.)**

„UNSER ENTEN-PÄCKLE“

( 3 Tage Vorbestellung )

1 GANZE HEIDE-ENTE

Rotkohl mit Alb-Apfel | Kartoffel-Klöße | Bratapfel |

Entensoße mit Sherry & Zimt

**60,- (4 Pers.) / 115,- (8 Pers.)**

VORBESTELLUNG & ABHOLUNG

Alle unsere „Genuss-Päckle“ sollten mindestens 1 Tag vor Abholung vorbestellt werden. Dies ist per Mail unter [kontakt@hirsch-ellwangen.de](mailto:kontakt@hirsch-ellwangen.de) möglich.

Unseren „Päckle-Service“ bieten wir von Mittwoch bis freitags von 11:00 bis 14:00 Uhr an.

PRODUKTE AUS UNSEREM FEINKOSTSHOP

ALS ERWEITERUNG FÜR IHR PERSÖNLICHES PÄCKLE

Mit den folgenden Produkten aus unserem schwäbischen Feinkost-Shop, können Sie ihre persönlichen Genuss Päckle ganz nach Belieben erweitern. Alle unsere Produkte sind natürlich auch einzeln zu kaufen.

SUPPEN

500 gr. Schwäbische Mautlaschen „Edition Hirsch“ 9,90

400 ml Cremesuppe vom Neunheimer Kürbis 4,90

400 ml Tafelspitzbrühe 4,90

400 ml Gemüsebrühe 4,90

400 ml Essenz vom Ellwanger Reh & Alb-Steinpilz 5,90

400 ml Saure Kutteln 5,50

SOSSEN & MARINADEN:

400 ml Bratensoße mit Fellbacher Rotwein 7,90

400 ml Sauerbratensoße mit Alb-Apfel-Essig 7,90

400 ml Rouladensoße mit Senfkorn & Essiggurke 7,90

400 ml Rahmsoße mit Hofgut Sahne 7,90

400 ml Waldpilzragout mit verschiedenen Alb-Pilzen 7,90

400 ml Entensoße mit Sherry & Zimt 7,90

400 ml Wurstsalatmarinade „Edition Hirsch“ 4,90

400 ml Feldsalat-Vinaigrette mit Rapsöl vom Bauer August 4,90

FLEISCH:

500 gr. Rostbraten vom Allgäuer Fleckvieh 16,-

500 gr. geschmorter schwäbischer Sauerbraten 12,-

500 gr. geschmorter Rehbraten aus Ellwanger Jagd 15,-

500 gr. Gulasch vom Ellwanger Reh & Wildschwein 15,-

BEILAGEN:

400 ml Rotkohl mit Alb-Apfel 4,90

1 Kg Dicke Schupfnudeln (Tiefgefroren) 7,90

1 Kg Gnocchi von der roten Rübe (Tiefgefroren) 7,90

1 Kg Serviettenknödel 7,90

1 Kg frische Tagliatelle 7,90

DESSERT:

1 Portion Creme Brûlée zum selber flämmen mit Vanille & Zimt 5,90

1 Portion Panna Cotta mit Hofgut-Sahne & Pflaumenmus 5,90

1 Portion Haselnuss Tiramisu mit salzigem Karamell 5,90

UNSERE PÄCKLE ZU WEIHNACHTEN

BIS ZUM 18.12.2020 VORBESTELLBAR

Was gibt es Schöneres als die Weihnachtsfeiertage zuhause und mit den liebsten Menschen zu verbringen, ganz besonders in diesem turbulenten Jahr.

Aus diesem Grund haben wir in diesem Jahr für Sie unsere „Weihnachts-Päckle“ zusammengestellt. Alle unsere Päckle sind fertig für Sie vorbereitet und müssen zuhause nur noch erwärmt bzw. angerichtet werden. Zusätzlich liegt immer eine genaue Anleitung & Fotos der Gerichte mit bei, mit deren Hilfe es kinderleicht ist Ihr persönliches Weihnachtsfest-Menü zuzubereiten.

VORBESTELLUNG & ABHOLUNG

Alle unsere „Weihnachts-Päckle“ können bis zum 18.12.2020 vorbestellt werden. Die Abholung erfolgt dann am 22.12.2020 und 23.12.2020 von 11.00-bis 15.00 Uhr.

„UNSER SCHLIGGER-MENÜ-PÄCKLE“

ESSENZ VOM GETROCKNETEN ALB-STEINPILZ

Enten-Ravioli | Wurzelgemüse | Rapsöl vom Bauer August

∙∙∙

KROSSE ENTENBRUST

**[ von.der.oldenburger.heide ]**

2 erlei Knödel [ Semmel- & Kartoffel ] | Rotkraut mit Alb-Apfel | Maronen | Entensoße mit Zimt

**∙∙∙**

BRATAPFEL „2020“

**[ jakob.fischer.bio.apfel.aus.dem.eigenen.garten ]**

Bio Apfel | Mandelkrokant | Vanille | weiße Schokolade | salziges Karamell

**100,- (4 Pers.) / 200,- (8 Pers.)**

„UNSER VEGGIE-MENÜ-PÄCKLE“

ESSENZ VOM GETROCKNETEN ALB-STEINPILZ

Steinpilz-Ravioli | Wurzelgemüse | Rapsöl vom Bauer August

∙∙∙

GNOCCHI VON DER ROTEN RÜBE

geschmorter Topinambur | Kopfsalatpesto | Walnuss |

schwäbischer Pecorino vom Rattstadter Biohof

∙∙∙

BRATAPFEL „2020“

**[ jakob.fischer.bio.apfel.aus.dem.eigenen.garten ]**

Bio Apfel | Mandelkrokant | Vanille | weiße Schokolade | salziges Karamell

**80,- (4 Pers.) / 160,- (8 Pers.)**

„UNSER WIRTSHAUS-MENÜ-PÄCKLE“

ESSENZ VOM GETROCKNETEN ALB-STEINPILZ

Steinpilz-Ravioli | Wurzelgemüse | Rapsöl vom Bauer August

∙∙∙

GESCHMORTE BÄCKLE

**[ vom.schwäbischen.jungrind ]**

Kartoffel-Schnittlauchpüree | geschmorter Topinambur | kleine Zwiebel |

Röstzwiebel | Schmorsoße mit eigenem Rotweinessig

**∙∙∙**

BRATAPFEL „2020“

**[ jakob.fischer.bio.apfel.aus.dem.eigenen.garten ]**

Bio Apfel | Mandelkrokant | Vanille | weiße Schokolade | salziges Karamell

**100,- (4 Pers.) / 200,- (8 Pers.)**

„UNSER GOURMET-MENÜ-PÄCKLE“

WURZELBROT

Kräuterdip | Griebenschmalz | Tomatencreme

∙∙∙

GEBEIZTER KOCHER-SAIBLING

Rote Rüben | Meerrettichcreme | Kaviarvinaigrette | Feldsalat

∙∙∙

ESSENZ VOM GETROCKNETEN ALB-STEINPILZ

Ravioli | Wurzelgemüse | Rapsöl vom Bauer August

**∙∙∙**

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

**[ vom.schwäbischen.jungrind ]**

getrüffeltes Kartoffelpüree | glasiertes Wintergemüse |

Schmorsoße mit selbst gemachtem Rotweinessig

**∙∙∙**

BRATAPFEL „2020“

**[ jakob.fischer.bio.apfel.aus.dem.eigenen.garten ]**

Bio Apfel | Mandelkrokant | Vanille | weiße Schokolade | salziges Karamell

**60,- / Pers. (min. 4 Pers.)**

UNSERE PÄCKLE ZU SILVESTER

UNSERE REGIONALE KREATIV-KÜCHE FÜR SIE ZUHAUSE

„UNSER RACLETTE-PÄCKLE“

CREMESUPPE VON ROTEN RÜBEN

Tatar vom Kocher-Saibling | Laugencroutons | Schnittlauch-öl | junge Kresse

**∙∙∙**

ALLES FÜRS RACLETTE

**[ aus.unserer.regional.küche ]**

FLEISCH: Medaillons von Rind & Landschwein sowie Grill-Spieße von Ente & Reh

FISCH: Lachs, Kräuter-Garnelen & Zander im Speckmantel

GEMÜSE: Champignons, Kartoffeln vom Bauer Ralf, Rote Bete, Paprika, Peperoni,

Mais, wilder Brokkoli, Tomaten, Topinambur, Miso-Sellerie, Zucker-Erbsen,

Zucchini, Vanille-Karotten,

WURST: Pfefferschinken, Speckwürfel, luftgetrocknete Schinken & Salami

KÄSE: Raclettekäse, Mozzarella, Feta Würfel D.O.C. & schwäbischer Bergkäse

SOSSEN & DIPS: Kräuterbutter, Sesambutter & BBQ-Dip „Edition Hirsch“

Tomaten-Basilikum Dip, Aprikosen-Curry-Chutney, Knoblauch-Aioli

BROT: Wurzel-Baguette zum selber aufbacken

**∙∙∙**

DUNKLE SCHOKOLADE

**[ aus.nachhaltigem.&.fairem.anbau ]**

Alb Birne/ Schwarznessel/ Brombeere/ grüner Tee

**45,- / Pers. (min. 4 Pers.)**

„UNSER SILVESTER-MENÜ-PÄCKLE“

WURZELBROT

Kräuterdip | Griebenschmalz | Tomatencreme

∙∙∙

GEBEIZTER KOCHER SAIBLING

**[ vom.fischböck.am.kocherursprung ]**

Rote Rüben | Limetten-Vinaigrette | Mayonnaise mit Schwarzwald-Miso | Feldsalat

∙∙∙

CREMESUPPE VON ROTEN RÜBEN

Tatar vom Kocher-Saibling | Laugencroutons | Schnittlauch-öl | junge Kresse

∙∙∙

ROASTBEEF AM STÜCK

**[ vom.allgäuer.fleckvieh ]**

getrüffeltes Gratin | gerösteter Brokkoli | Schmorzwiebel | Geräucherte Hollandaise |

Schmorsoße mit eigenem Rotweinessig

∙∙∙

DUNKLE SCHOKOLADE

**[ nachhaltig.&.fair.angebaut ]**

Alb Birne/ Schwarznessel/ Brombeere/ grüner Tee

**60,- / Pers. (min. 4 Pers.)**