




12/20 HIRSCHEN **P** Meikirchstrasse 11 +41 31 829 01 29

Klaus Wieczorek

landgasthof@hirschen-ortschwaben.ch

www.hirschen-ortschwaben.ch *Mittwoch, Donnerstag, 1. bis 5. Januar, 7. bis 16. März, 6. bis 21. September, 20. bis 31. Dezember***M 15.50/18.50 • à la carte 29.–/85.–**

An seinen Grill lässt Klaus Wieczorek niemanden ran. Mit Schirmmütze und Handschuhen bewaffnet, bearbeitet er hier die Edelstücke vom Dry-Aged Beef – zwölf Wochen am Knochen gereiftes Fleisch mit Edelschimmel. Oder piemonteser Rindsfilet, Black Angus und Bisonfilets.

Daneben gibt's aber auch eine Reihe typischer Landgasthofgerichte. Etwa den feinen «Hirschen»-Salat an stimmiger Sauce mit Champignons und Speckwürfelchen. Die Terrine vom Dry-Aged Beef mit Morcheln, Cumberland-Sauce, Apfelscheiben, Rucola und gemörserten Haselnüssen. Kalbsleberli an Kräutersauce mit Thymian und einer leider fast angebrannten Rösti. Oder das schmackhafte Kalbsgeschnetzelte à la Klaus an Morchelsauce mit Spargelspitzen und Reis.

Die Dessertkarte strahlt verdächtig in Hochglanz (Coupes, Glaces, Sorbets), bietet aber auch «Hausgemachte Spezialitäten», zum Beispiel einen feinen Apfelstrudel mit Früchtescheiben und Vanillesauce. Wie die Küche sind Service und Weinkarte ohne Schnörkel, solid und preiswert. Schöner Gärten unter Kastanienbäumen.