



## Gänseschmaus

ab 2.11.2020 bieten wir Ihnen unseren traditionellen Gänseschmaus: eine ganze Gans, grob zerlegt, mit Rotkohl, Maronenpüree, Kartoffelklößen und Semmelknödeln mit einer passenden Flasche Rotwein 0,7 l aus Stettener Lage.

Buchbar bis 13.12.2020

Preis für 4 Personen **130,- €**

NEU NEU NEU :

½ Gans für 2 Personen mit Aperitif

Preis für 2 Personen 65,-€

31.12.2020 ab 18.00 Uhr

*Silvester* –

feiern Sie mit uns den Jahreswechsel, dazu servieren wir Ihnen ein 4- bzw 5- Gang-Menü, Anmeldung erbeten, unser Menü ist ab November auf unserer Internetseite zu sehen.



## TAPAS & PAELLA

**Ganzjährig** - TAPAS-MENÜ in 4 Gängen serviert, oder PAELLA Tapas pro Person 38,- € / Paella pro Person 14,80 €. Abends ab 18.00 Uhr. Spanische Köstlichkeiten aus der Heimat des Küchenchefs erwarten Sie. (Buchbar ab 4 Personen, bitte 4 Tage im Voraus bestellen)

Hotel Gasthof Hirsch  
Inh. Ute Heim-Amor  
Hirschstraße 2-4  
71394 Kernen-Stetten

Tel +49 (0) 71 51 / 4 42 40  
Fax + (0) 71 51 / 421 98  
[info@hirsch-kernen.de](mailto:info@hirsch-kernen.de)  
[www.hirsch-kernen.de](http://www.hirsch-kernen.de)

### Restaurantöffnungszeiten:

Täglich 17.30 - 23.00 Uhr  
Di, Mi und So auch 12.00 bis 14.00 Uhr.  
Zur Grünkohlzeit auch Freitag und Samstagmittag 12.00-14.00 Uhr geöffnet.  
Donnerstag Ruhetag.  
Gerne begrüßen wir Sie nach Absprache auch zu anderen Zeiten.



Unser neuer Veranstaltungsraum

**Hinweis:** Für Nutzer von Kinderwagen, Rollatoren und Rollstühlen haben wir einen bequemeren Zugang am Hotel (nur 4 Stufen)



# KULINARISCHER *Kalender*

Januar 2020 bis Dezember 2020





## Grünkohl & Pinkel Wochen

Ab 13. Januar 2020 begrüßen wir Sie zu den traditionellen Grünkohl & Pinkel-Wochen

Bereits seit 45 Jahren wird im Januar und Februar das norddeutsche Gericht in unseren schwäbischen Räumen angeboten, ganz klassisch mit Bremer Pinkel, Kohlwurst, Kasseler Rücken und gekochtem Schweinebauch. Dazu servieren wir zweierlei Kartoffeln, Senf und Jever vom Faß...

### Kieck mol inn!

Aktion bis 11. März 2020

## Miesmuscheln „satt“

Termine 24.-29. Januar 2020/  
21.-26. Februar 2020



Restaurant-Pause 19.03 - 05.04.2020



## TAPAS

Passend zur Frühlingszeit bieten wir Ihnen wieder unser spanisches Angebot mit typischen TAPAS aus der Heimat des Küchenchefs Fernando Amor an. Abends ab 18.00 Uhr.

Aus der ehemaligen Kegelbahn entstand ein heller, ruhiger Veranstaltungsraum zum TAGEN UND FEIERN, mit Platz für maximal 20 Personen (Bild siehe Rückseite)

Sobald die die Temperaturen es zulassen, öffnen wir für Sie unseren urigen naturnahen **Garten unter den Linden.**



## TAPAS & PAELLA

Karfreitag geschlossen

### Felices Pascuas- Frohe Ostern

Ostersonntag und Ostermontag

12.+13.04.2020 mittags-

Spanische Köstlichkeiten aus der Heimat des Küchenchefs erwarten Sie am abwechslungsreichen Buffet mit TAPAS und PAELLA – mit Vorfreude oder Erinnerung an Ihren Urlaub?!

Buchen Sie den kulinarischen Kurzurlaub: Genusspreis 35,- €, Kinder unter 6 J. frei, bis 12 J. 15,-€, mit Anmeldung

### NESCHTLES-Suche

Ostersonntag und –montag ab 14.00 Uhr im Hirschgarten



## TOLLE SCHOLLE

vom 08. bis 10.05.2020

Scholle ganz oder filetiert,

- in verschiedenen Variationen erwartet Sie der feine Plattfisch aus der Nordsee

Ganzjährig bieten wir Ihnen ein

**TAPAS-MENÜ** ab 4 Personen (38,-€ p.P.)

Oder eine **PAELLA-Pfanne** ab 4 Personen an (14,80 € p.P.)

Es ist wieder soweit- in Monaten mit „r“ heißt es wieder

### Miesmuscheln „satt“

Miesmuscheltermine:

September 25.-30.09.2020

Oktober 23.-28.10.2020

November 20.-25.11.2020

