



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



warme Küche
Restaurant

11:30 bis 20:30 Uhr
bis 23:00 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffen.



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch Menü

weißer hirsch menu



Basilikum- Risotto | Garnelen | geschwenkte Balsamico- Tomaten geflämmt Honig- Ziegenkäse | Rucola

basil- risotto | shrimps | tossed balsamic tomatoes
flamed honey- goat- cheese | arugula



Wildessenz | Kräuter- Grießnocken | Preiselbeerschaum Kopfsalat | Zitronenrahm- Dressing

game consommé | herb semolina dumplings | cranberry foam
lettuce | lemon cream dressing



Steaks aus der Hirschkeule | Kirsch- Wildrahmsauce gebratener Wirsing | Saison- Kräuter | Natur- Couscous

Steaks of venison haunch | cherry-wild cream sauce
roasted savoy cabbage | seasonal herbs | couscous



Weißer Schokoladen- Panna cotta | Joghurt- Pfefferminz- Eis Rote Beeren | Mandel- Crumble

white chocolate panna cotta | yogurt peppermint ice cream
red berries | almond crumble

4- Gang- Menü 60,00 €
4 course menu

3- Gang- Menü (mit Suppe) 48,00 €
3 course menu (with soup)

Hauptgang 27,50 €
main dish



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Unsere vegane Menüempfehlung
our vegan menu recommendation



Kürbiscremesuppe | Ingwer & Curry | Hafermilch | Kokosmilch
Kernöl | geröstete Kürbiskerne
pumpkin cream soup | ginger & curry | oat milk | coconut milk
core oil | roasted pumpkin seeds



Gebackene Quinoa-Taler | Knoblauch | Curry | Petersilie
Gemüse der Saison mit Brokkoli und Karotten
Tomaten- Ragout | Natur- Couscous | Nüsse
baked quinoa thalers | garlic | curry | parsley
seasonal vegetables with broccoli and carrots
tomato ragout | couscous | nuts



Hausgemachte Zwetschgen- Tarte | Vanillecreme | Schokoladen- Chili- Sorbet
homemade plum tart | vanilla cream | chocolate and chili sorbet



3- Gang- Menü

39,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Suppen

soups



**Kürbiscremesuppe | Ingwer & Curry | Hafermilch | Kokosmilch
Kernöl | geröstete Kürbiskerne**

pumpkin cream soup | ginger & curry | oat milk | coconut milk
core oil | roasted pumpkin seeds



11,50 €

**Wildessenz | Kräuter- Grießnocken | Preiselbeerschaum
Kopfsalat | Zitronenrahm- Dressing**

game essence | herb semolina dumplings | cranberry foam
lettuce | lemon cream dressing

12,50 €



Vorspeisen

starters



**Basilikum- Risotto | Garnelen | geschwenkte Balsamico- Tomaten
geflämmt Honig- Ziegenkäse | Rucola**

basil- risotto | shrimps | tossed balsamic tomatoes
flamed honey- goat- cheese | arugula

14,00 €

**Hausgebeizter Lachs | Orangen- Pfeffer | geeistes Gurkensüppchen
Kräutermix mit Schnittlauch und Dill | Meerrettich- Krüstchen**

house- marinated salmon | orange- pepper | chilled cucumber- soup
herb mix with chives and dill | horseradish- crust topped

16,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



„Hirschi´s- Burger“- Pulled Venison

Gezupfte Hirschkeule | Barbecuesauce | Apfelringe

Coleslaw mit Rosinen | Schmand | Pommes frites | Cajun- Mayonnaise

"hirschi's-burger"- pulled venison

plucked deer shank | barbecue sauce | apple rings

coleslaw with raisins | sour cream | french fries | cajun mayonnaise

19,50 €

Gebackene Quinoa-Taler | Knoblauch | Curry | Petersilie

Gemüse der Saison mit Brokkoli und Karotten

Tomaten- Ragout | Natur- Couscous | Nüsse

baked quinoa thalers | garlic | curry | parsley

seasonal vegetables with broccoli and carrots

tomato ragout | couscous | nuts

24,00 €



Spaghetti | Hokkaido- Kürbisrahm | Karotten | Vanille | Kardamom

Cranberries | Chinakohl & Radicchio | geröstete Nüsse

Kürbis- Croûtons

spaghetti | Hokkaido pumpkin cream | carrots | vanilla | cardamom

cranberries | chinese cabbage & radicchio | roasted nuts

pumpkin croûtons

26,50 €

als halbe Portion 19,75 €

as a half portion 19,75 €

Gebratener Barramundi | Zitronen- Chili- Butter

Schwarzwurzeln | Brokkoli | Mandel- Risotto

fried barramundi | lemon and chilli butter

salsify | broccoli | almond risotto

28,00 €

Marinierte Lammhüfte | Orange & Beifuß | Kräuter- Tomaten- Confit

Frühlingszwiebel | Apfel- Speck- Risotto

marinated lamb rump | orange & mugwort | herb- tomato- confit

spring onion | apple bacon risotto

28,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



**Farfalle | Schinkenrahm | getrocknete Tomaten | Pinienkerne
Nüsse | Grana Padano | Rucola**

farfalle | ham cream sauce | cooked ham | dried tomatoes
pine nuts | nuts | grana padano cheese | arugula

22,00 €

„Salat- Bowl“

**Gebackene Quinoataler | Brokkoli | Blattsalat | Avocado
geröstete Kichererbsen | Tomate | Rotkraut | Paprika
gebratenes Poulardenbrüstchen | Sesam**

"lettuce- bowl"

baked quinoa patties | broccoli | leaf lettuce | avocado
roasted chickpeas | tomato | red cabbage | pepper
roasted poultry breast | sesame

25,00 €

**Steaks aus der Hirschkeule | Kirsch- Wildrahmsauce
gebratener Wirsing | Saison- Kräuter | Natur- Couscous**

steaks of venison haunch | cherry-wild cream sauce
roasted savoy cabbage | seasonal herbs | couscous

27,50 €

als halbe Portion 19,75 €

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle | Passionsfrucht- Linsen
Püree von grünen Erbsen | Butterkartoffeln | Petersilie**

fried farmed trout from the Bodetal | passion fruit lentils
green pea puree | potatoes | parsley



27,00 €

**Argentinisches Rinderrückensteak | Schalotten- Senf- Kruste
Honig- Burgundersauce | Kaiserschoten & Fenchel | Kartoffeltörtchen**

argentinian beef sirloin steak | shallot and mustard crust
honey Burgundy sauce | snow peas & fennel | potato tartlets

32,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Dessert

dessert



Eine süße Kleinigkeit...

Geeister Pfirsich- Himbeer- Spritz | Lemon- Curd | Strudelfächer

iced peach- raspberry- spritz | lemon curd | strudel fan

8,00 €

Hausgemachte Zwetschgen- Tarte | Vanillecreme | Schokoladen- Chili- Sorbet

homemade plum tart | vanilla cream | chocolate and chili sorbet

11,00 €



Weißer Schokoladen- Panna cotta | Joghurt- Pfefferminz- Eis Rote Beeren | Mandel- Crumble

white chocolate panna cotta | yogurt peppermint ice cream
red berries | almond crumble

12,00 €



Käse

cheese



Käse-Quartett | fruchtig pikantes Chutney blaue Trauben | lauwarmes Olivenöl- Baguette

cheese quartet | fruity spicy chutney
blue grapes | lukewarm olive- oil- baguette

15,50 €



Keine Kapazität mehr? Genießen Sie es flüssig

No more capacity? Enjoy it smoothly



Glas Portwein

5,00 €

Affogato al Caffè

5,90 €

Espresso | Vanilleeis

Espresso- Martini- Cocktail

8,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

menu for our little guests up to 12 years



Rührei | Rahmspinat | Kartoffelpüree

scrambled eggs | creamed spinach | mashed potatoes

6,50 €

Gebackene Fischstäbchen | Rahmspinat | Reis

fried fish sticks | spinach | rice

7,60 €

Penne- Nudeln | Kochschinkenwürfel | Tomatensauce | geriebener Käse

noodles | boiled ham | tomato- sauce | grated cheese

7,80 €

Hähnchen- Crossies | Gurkensticks | Pommes frites | Tomatenketchup

chicken nuggets | cucumber sticks | french- fries | tomato- ketchup

8,20 €

Gebackenes Schweineschnitzel | Honig- Karotten | Kroketten

baked pork chops | honey- carrots | potato croquettes

10,80 €

Kurzgebratene Rinderrückenstreifen | Honig- Rahmsauce

glasiertes Gemüsetrio | Bandnudeln

beef stripes | honey- cream- sauce | glazed vegetables trio | noodles

15,20 €



Eisbecher „Teddybär“

Vanille | Schokolade | Sahnehäubchen | Riesen- Gummibär

ice coupe "teddy bear"

vanilla | chocolate | cream | teddy gum- drop

5,40 €

Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokolade | Schokosauce | Raspelschokolade | Schokostäbchen

ice coupe "chocolate kiss"

chocolate | chocolate- sauce | grated chocolate | chopsticks of chocolate

5,40 €

Gebackene Pancakes | Zimt- Zucker | Apfelmus

pancakes | cinnamon- sugar | apple puree

6,80 €

Vanille- Milchreis | lauwarmen Kirschen

vanilla- rice pudding | lukewarm cherries

6,80 €



Für Erwachsene servieren wir diese Kinderportion

mit einem Aufpreis von 5,00 €.

For adults, we serve these children's portion with an additional charge of 5,00 €.