



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche: 11:30 – 20:30 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



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



Weißes Schokoladen- Halbgefrorenes

Joghurt- Pfefferminz- Mousse

Rote Beeren | Mandel- Crumble

white chocolate- semifreddo
yogurt- peppermint- mousse
red berries | almond- crumble

4- Gang- Menü 59,00 €
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



Karottenrahmsuppe | Lauch | Himbeeren | Ingwer
carrot cream soup | leek | raspberries | ginger



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



Menü

39,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Suppen

soups



Karottenrahmsuppe | Lauch | Himbeeren | Ingwer
carrot cream soup | leek | raspberries | ginger



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
geflämmter 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



Pilz- Ragout | Kräuterrahm | Bacon | Rucola | Tropfenspätzle
mushroom- ragout | herb cream | bacon | arugula | spaetzle- noodles

18,50 €

„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 | gebratene Pfifferlinge
grüner Spargel | Zuckererbsenschoten | Cherrytomaten
Basilikumöl | Knoblauch | Chili
spaghetti | fried chanterelles
green asparagus | sugar snap peas | cherry tomatoes
basil oil | garlic | chili

26,50 €

als halbe Portion 19,75 €

Gebratener Zander | Butterrüben- Mousse
glasierte Rote Bete | Kopfsalat- Chiffonade
fried pikeperch | butter beetroot mousse
glazed beetroot | lettuce chiffonade

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



**Pasta Carbonara | Pinienkerne | Grana Padano
getrocknete Tomaten | Rucola | Nüsse**
spaghetti carbonara | pine nuts | grana padano
dried tomatoes | arugula | nuts

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**
sautéed strips 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
gebratene Kräuterseitlinge | Erbsen- Püree**

fried farmed trout from the Bodetal | passion fruit lentils
fried king oyster mushrooms | pea puree



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 €



Weißes Schokoladen- Halbgefrorenes | Joghurt- Pfefferminz- Mousse
Rote Beeren | Mandel- Crumble

white chocolate semifreddo | yogurt peppermint mousse
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 | Krokette

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 €.