



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



Mittagskarte



von 11:30 Uhr bis 17:30 Uhr

lunch menu

11:30 a.m. - 17:30 p.m.

Pilz- Ragout | Kräuterrahm | Bacon | Rucola | Tropfenspätzle

mushroom ragout | herb cream | bacon | arugula | spaetzle

18,50 €

„Hirschi´s- Burger“ - Pulled Venison

Gezupfte Hirschkeule | Barbecuesauce | Apfelringe

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

„Hirschi's- Burger“ - pulled venison

venison shank | barbecue sauce | apple rings

coleslaw with raisins, sour cream | french fries | Cajun mayonnaise

19,50 €

Ofenkartoffel „Nizza Style“

Thunfisch | Tomate | Paprika | Bohnen | Oliven | Kräuterquark | Romanasalat

Gemüstreifen | Dijonsenf- Vinaigrette | gebackene Petersilie

baked potato „Nizza Style“

Tuna | tomato | pepper | beans | olives | herb quark | romaine lettuce

| vegetable strips | Dijon mustard vinaigrette | fried parsley

21,00 €

Spaghetti Carbonara | Pinienkerne | Grana Padano | getrocknete Tomaten

Rucola | Ziegenfrischkäse | Nüsse

spaghetti carbonara | pine nuts | grana padano | dried tomatoes

| arugula | goat's cheese | nuts

22,00 €

Hirschgulasch mit Primitivo | Wirsing | Haselnuss | Orange

Kartoffel- Mohn- Püree

venison goulash with Primitivo | savoy cabbage | hazelnut | orange

potato- poppy seed- puree

23,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch Menü

Weißer Hirsch Menu



Junger Sherry- Matjes | Apfelcreme Vanille- Aubergine | Kartoffeltörtchen

young sherry- hering | apple cream
vanilla eggplant potato tartlet



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

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



Südamerika- Rinderfilet | Schalotten- Dijonsenf- Kruste Cognac- Sauce mit grünem Pfeffer | grüner Spargel Mus von grünen Erbsen | Rote Bete | Kartoffeltörtchen

South American beef fillet | shallot Dijon mustard crust
cognac sauce with green pepper | green asparagus
green pea puree | beetroot | potato tartlets



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

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

4- Gang- Menü 75,00 €
4 course menu

3- Gang- Menü (mit Suppe) 59,00 €
3 course menu (with soup)

Hauptgang 39,00 €
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



Erdbeer- Tarte | Vanillecreme | Schokoladen- Chili- Sorbet
strawberry 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



Junger Sherry- Matjes | Apfelcreme |
Vanille- Aubergine | Kartoffeltörtchen

young sherry- hering | apple cream |
vanilla eggplant potato tartlet

16,00 €

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz | Sauce tartar |
geeistes Gurkensüppchen | Kräutermix mit Schnittlauch und Dill |
Meerrettich- Krüstchen

slices of pink-roasted veal boiled fillet | tartar sauce |
chilled cucumber soup | herb mix with chives and dill | horseradish croutons

17,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



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 | Basilikumöl | grüner Spargel | Zuckererbsenschoten |
Cherrytomaten | gebratene Pilze mit Bacon | Knoblauch | Chili
spaghetti | basil oil | green asparagus | sugar snap peas |
cherry tomatoes | fried mushrooms | garlic | chili |

26,50 €

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



**Sautierte Hirschkeulenstreifen | Kirsch- Jus
gebratener Wirsing | Saison- Kräuter |
Natur- Couscous**

sautéed strips of venison haunch | cherry jus
roasted savoy cabbage | seasonal herbs | couscous

26,50 €

Matjes- Bowl „Hausfrauenart“ 2.0

**Panierter Thymian- Matjes | Gurken | Zwiebelmarmelade
Apfel | Rote Bete | Rosmarin- Kartoffeln | Blattsalat | Schmand**

hering bowl 'housewife style' 2.0

breaded thyme matjes | cucumber | onion marmalade
apple | beetroot | rosemary potatoes | leaf salad | sour cream

28,00 €

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle | Passionsfrucht- Linsen
gebratene Kräuterseitlinge | Erbsen- Püree**

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



29,00 €

**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 €

Erdbeer- Tarte | Vanillecreme | Schokoladen- Chili- Sorbet
strawberry 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 | 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 €.