



Gasthof
Zum Hirschen
Pfeffertshofen

Gasthof zum Hirschen
Inh. Michael Sichert
Rödelberger Str. 2
92367 Pfeffertshofen
Telefon: (0 91 86) 3 39

Homepage: www.pfeffertshofen.de

Ruhetag: Montag, Mittwoch

Herzlich Willkommen im Gasthof zum Hirschen



- Eigene Hausschlachtung
- Donnerstag Schlachtschüsselessen
- Sonn- und Feiertag Bratengerichte
- Täglich deftige Brotzeiten
- Hausgemachte Wurstspezialitäten

**Wir wünschen unseren Gästen einen
angenehmen Aufenthalt und freuen
uns auf Ihren nächsten Besuch.**

Ihre Familie Sichert

Mittagstisch am Sonntag

(Bratengerichte jeden Sonn- und Feiertag)

Leberknödelsuppe

Schäufel mit Kloß und Beilagensalat

Schweinebraten mit Kloß und Beilagensalat

Sauerbraten mit Kloß und Beilagensalat

Kalbsbraten mit Kloß und Beilagensalat

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb
mit Kloß und Beilagensalat

Kloß mit Soße

Liebe Gäste, seit 13.12.2014 gilt eine neue EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel. Sollten Sie Fragen zu dieser Verordnung, Inhaltsstoffen und Allergenen der Speisen und Getränke haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

... an allen Tagen ...

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes und Beilagensalat

Schweineschnitzel paniert
mit Kartoffelsalat und Beilagensalat

Camembert gebacken und Preiselbeeren
mit Pommes und Beilagensalat

Currywurst^{1,2,3} mit Pommes und Currysoße

Leberkäse^{1,2,3} mit Ei und Kartoffelsalat

Portion Pommes mit Ketchup

Bunter Salatteller mit Ei

¹ mit Phosphat ² mit Konservierungsstoff ³ mit Geschmacksverstärker

Bratwurstzeit

Bratwurst gebraten mit Sauerkraut

Bratwurst sauer mit Zwiebeln

Bratwurst gebraten „Schaschlik-Art“^{1,2,3}
mit Pommes und Röstzwiebeln

Nur in der kalten Jahreszeit

(von Oktober bis April)

Bratwurst geräuchert mit Sauerkraut.

Zweierlei Bratwurst gebraten und geräuchert
mit Sauerkraut

Bratwurst geräuchert kalt mit Gurke

(dazu gibt's Brot und Senf)

¹ mit Phosphat ² mit Konservierungsstoff ³ mit Geschmacksverstärker

Kalte Brotzeit

Brotzeitteller

Schinkenplatte (Geräucherter Schinken)

Käseplatte

Schinken-/Käseplatte (Geräucherter Schinken / Käse)

Kalter Braten mit Meerrettich und Gurke

Portion Bratwurst „eingeweckt“

Portion Schweinefleisch „eingeweckt“

Presssack rot oder weiß mit / ohne Musik

Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3} (Feine Schinkenwurst / Käse)

Bayerischer Wurstsalat ^{1,2,3} (Hausmacher)

Wurstsalat ^{1,2,3} (Feine Schinkenwurst)

für den kleinen Hunger

Tatarbrot

Wurstbrot ^{1,2,3} (Feine Schinkenwurst)

Käsebrot mit Zwiebeln

Schinkenbrot (Geräucherter Schinken)

Strammer Max (Brot mit geräuchertem Schinken und Ei)

Lachsbrot mit Zwiebeln

(dazu gibt's Brot und Senf)

¹ mit Phosphat ² mit Konservierungsstoff ³ mit Geschmacksverstärker

Schlachtschüsselessen

(jeden Donnerstag kesselfrisch)

Tatarbrot

Kesselsuppe mit Brotwürfel

Schlachtplatte

(Kesselfleisch, Bratwurst, Blutwurst, Leberwurst, Sauerkraut)

Blutwurst mit Sauerkraut

Leberwurst mit Sauerkraut

Leber- u. Blutwurst mit Sauerkraut

Leber- u. Bratwurst mit Sauerkraut

Kesselfleisch mit Sauerkraut

Kesselfleisch u. Bratwurst mit Sauerkraut

Kesselfleisch u. Leberwurst mit Sauerkraut

(dazu gibt's Brot und Senf)