

h.irschen c.rafted



Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk

Unsere kleine Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.

Es wird getüftelt, probiert & erst wenn es von allen für ausgezeichnet befunden wird, kommen die Köstlichkeiten in Gläser, werden geräuchert oder abgefüllt.

Es bereitet Freude seine Arbeit in den Händen zu halten, wenn es gut schmeckt und hübsch aussieht.

Unsere Metzger stellen mit größter Sorgfalt und Liebe alle unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten her und kümmern sich auch um jedes einzelne Fleischstück, was in der Küche seine Verwendung findet. Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein.

Alle Gerichte aus unserer Manufaktur, sind mit  gekennzeichnet.



Das Traditionelle

Feldsalat
Kürbiskerndressing,
Speckwürfel, Brotchips
10 €

Gans & gut
Gänsebrust im Rohr gebraten,
eigene Soße, Preiselbeerbratapfel, 
Blaukraut, Kartoffelknödel
41 €

Lebkuchenmousse
Ofenzwetschgen, Vanilleeis
12 €

3-Gang-Menü
58,- €



Das Vegetarische

Fenchel Tarte Tatin
Ziegenfrischkäsemousse
16 €

Kürbissuppe
Kürbiskernröstbrot, Kürbiskerne 
10 €

Kaspressknödel
Wirsinggemüse, Parmesanschaum,
geschmolzenen Zwiebeln
20 €

Weißes Schokoladenmousse
Kardamom,
Zitrusfrüchte, Yuzusorbet
14 €

4-Gang-Menü
55,- €



Das Besondere

Geräuchertes Rote Beete Tartar
Frischkäse, Senfkaviar
16 €

Maronencremesuppe
Salamichips
12 €

Geschmorte Kalbsbacke
eigene Soße, 
Pastinaken - Kartoffelpüree,
Federkohl
32 €

Schokoladenküchlein
Gewürzbirne, Fichtenhonigeis
Buchweizenstreusel 
14 €

4-Gang-Menü
72,- €

Good to know:

Unsere Weihnachtsmenüs kochen wir auf Vorbestellung.

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü auch selbst zusammenstellen, der Preis errechnet sich nach Ihrer Wahl.

Gültig von der 1. Adventswoche bis einschließlich Sonntag, 20. Dezember.



WEIHNACHTS- Öffnungszeiten HOTEL & RESTAURANT

Montag, 21.12.2026
7:30 – 10:30 UHR

Dienstag, 22.12.2026
bis

Sonntag, 27.12.2026
WEIHNACHTSFERIEN

Montag, 28.12.2026
AB 17:00 UHR
SIND WIR WIEDER DA