



# Hoi und herzlich willkommen im Gasthaus zum Hirschen

Liebe Gäste

Das Gasthaus zum Hirschen ist aus Mauren nicht mehr wegzudenken und kann auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken.

Nachdem es im Jahre 1911, damals noch im Ortsteil Werth Richtung Grenzübergang Binza/Tosters, bis auf die Grundmauern niederbrannte, wurde es 1912 am jetzigen Standort neu aufgebaut. Dort gehört der Hirschen mittlerweile zum festen Bestandteil des Maurer Ortsbildes und lädt Sie zu gemütlichen und geselligen Stunden ein.

Das traditionsreiche Gasthaus erinnert an viele gemütliche Stunden und gesellige Feste. Sowohl Jung und Alt sollen sich bei uns wohl fühlen und die leckeren Speisen mit guten Freunden und der Familie geniessen. Es ist uns ein grosses Anliegen, unsere Produkte, wenn möglich, aus der Region zu beziehen und Ihnen einen guten Service zu bieten.

Lassen Sie sich überraschen.

Das Hirschen-Team freut sich, Sie begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

An Guata und zum Wohl!



# Hirschen Hit

---

**Black Angus Beef Burger**  
mit Haussauce im Sesambrötchen fein garniert  
Pommes frites

CHF 31.00

**Zwiebelrostbraten**  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

CHF 39.50

**Gebratenes Lammfilet an Thymianjus**  
Pommes Williams und Gemüsebouquet

CHF 39.50

## Weinempfehlung

**Pannobile**  
Weingut Heinrich, Österreich

CHF 59.00



---

## Vorspeisen

---

### Beefsteak Tatar

mit Cognac, Kapern, Toast und Butter

kleine Portion CHF 19.50

grosse Portion CHF 29.50

### Riesengarnelen mit Knoblauch

Salatbouquet an Limettendressing

CHF 19.50

### Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen

und frischen Feigen an Balsamico Dressing

CHF 18.50

---

## Suppen

---

### Kräftige Rindsbouillon

mit hausgemachten Flädle

CHF 8.50

### Täglich frische Tagessuppe

CHF 8.50

### Karotten-Ingwer-Süppchen

CHF 10.50



---

## Salate

---

### Grüner Blattsalat

CHF 9.00

### Bunt gemischter Salat

CHF 9.80

### Wurst- oder Käsesalat einfach

mit Zwiebeln, Blattsalat und Sauce nach Wahl

CHF 14.50

### Wurst- oder Käsesalat garniert

mit bunt gemischten Salaten, Zwiebeln und Sauce nach Wahl

CHF 19.50

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico oder Limettendressing

---

## Vegetarisch

---

### Käseknöpfli mit Röstzwiebeln

hausgemachtes Apfelmus

CHF 19.50

### Kürbis Tortelli

mit Gemüse-Curry Sauce

CHF 24.50



---

## Fitnesssteller

---

Bunt gemischte Salate mit:

marinierten Pouletstreifen

CHF 19.50

gebratenen Riesengarnelen

an Knoblauch

CHF 31.50

Fischknusperli im Backteig

mit hausgemachter Sauce Tartar

CHF 25.50

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch, Balsamico oder Limettendressing

---

## Kids

---

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites

CHF 12.50

Chicken Nuggets

mit Pommes frites

CHF 12.50

Rahmschnitzel mit Butter-Nüdeli

CHF 12.50



## Hausspezialitäten

**Filet vom Rind (200g) mit Kräuterbutter**  
Wedges Kartoffeln mit Sour cream und Gemüseauswahl

CHF 49.50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Preiselbeeren und Pommes frites

CHF 39.50

**Paniertes Schnitzel vom Schwein**  
mit Pommes frites

CHF 24.50

**Cordon Bleu vom Schwein**  
mit Pommes frites

CHF 29.50

**Gebratenes Zanderfilet**  
auf Chimichurri Gemüsebeet mit Reiskugeln

CHF 34.50

**Rahmschnitzel vom Schwein**  
mit Butternudeln

CHF 24.50



# Fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

## Informationen zu Allergenen

Wenden Sie sich mit Fragen zu den einzelnen Gerichten an unsere Mitarbeiter.

## Deklaration

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert:

Schweinefleisch (Schweiz), Kalbfleisch (Schweiz), Pouletfleisch (Schweiz, Brasilien, Ungarn), Rindfleisch (Schweiz, Argentinien), Fisch (Zuchtfisch - Schweiz, EU-Mittelmeer), Schinken / Vorderschinken (Schweiz), Eier aus Bodenhaltung

Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Service inklusive, Preise in CHF inklusive 7,7 % MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks



# Weinkarte

---

## Weisswein

---

Sauvignon Blanc Harry Zech, Liechtenstein

CHF 59.50

Aigles les Murailles Henri Badoux, Schweiz

CHF 58.50

Chardonnay Elena Walch, Südtirol

CHF 58.00

Grüner Veltliner Hofkellerei, Österreich

CHF 49.50

Sauvignon Blanc Grassnitzberg, Österreich

CHF 73.50

San Vincenzo Anselmi, Italien

CHF 52.00





---

## Rotwein

---

Torkel Pinot Noir Barrique Weinbau Hoop, Liechtenstein

CHF 63.00

Symphonie Cuvée Weingut Castellum, Liechtenstein

CHF 63.00

Pinot Noir Rotes Haus Harry Zech, Liechtenstein

CHF 69.50

Villa Donoratico Bolgheri, Italien

CHF 73.50

Oppîdum Ciù Ciù, Italien

CHF 74.50

Valpolicella Ripasso Zeni, Italien

CHF 49.50

Opimius Montevannos, Spanien

CHF 79.50

Gago Toro Telmo Rodríguez, Spanien

CHF 64.00

Pannobile Heinrich, Österreich

CHF 65.00

Rosenberg Markowitsch, Österreich

CHF 79.00

Schwarz Rot Zweigelt, Österreich

CHF 99.50



## Feiern im Hirschen

Es gibt viele Gründe zu feiern und dafür sind Sie bei uns goldrichtig!

Gemütliche Stunden

Geburtstage

Familienfeiern

Jubiläen

Hochzeiten

Jahrestage

Firmenessen und Firmenanlässe

Vereinsanlässe

Unser Team freut sich, mit Ihnen zusammen Ihren Anlass zu planen und Sie bei uns zu verwöhnen.

