

# Herzlich willkommen

im Gasthaus Hirschen – seit fünf Generationen

Unser Haus wurde ca. 1850 an der eben neu angelegten Landstrasse gebaut, welche damals die Hauptverbindung Schaffhausen–Winterthur war.

Vor dem Bau der Nordbahn herrschte reger Verkehr mit Pferdefuhrwerken. Für schwere Lasten wurden weitere Pferdepaare vorgespannt, welche im Stall unseres Landwirtschaftsbetriebes zur Verfügung standen. Die schweren Wagen wurden bis in den Hof gezogen, Fuhrleute und Pferde legten eine Pause ein. Der Wunsch nach Speis und Trank veranlasste unseren Urahn Oberst Jakob Schenk, seine Wohnstube als Gaststube einzurichten. Bis 1945 diente das gegenüberliegende Zimmer als Postbüro Uhwiesen. Später, nachdem der Sohn Ernst Schenk eine Wirtstochter aus Trasadingen geheiratet hatte, wurde, um mehr Gäste bedienen zu können, ein Saal im 1. Stock eingerichtet.

Ein Gasthaus bot damals auch Reisenden mit Pferd und Wagen Übernachtungsmöglichkeiten an, was um 1900 eine Vergrößerung des Ökonomieteils erforderte. Für damals häufig ankommende Handwerksburschen auf der «Walz» richteten die Wirtsleute im Hinterhaus Schlafplätze ein.

Die Kombination aus Gasthaus, Post, Weinhandel, Landwirtschaft und die Bedienung der Brückenwaage machte den «Hirschen» zu einem lebhaften Zentrum im Dorf.

Der «Hirschen» wurde zum sehr beliebten Ausflugsziel für Wanderer von Schaffhausen und Umgebung und war an schönen Wochenenden vor allem im Herbst, während der «Suuserzyt», oft bis zum letzten Platz besetzt. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Die heutige fünfte Generation pflegt die Tradition der Vorfahren in Gastronomie und Hotellerie, für Touristen und Reisende wie für Spaziergänger, Wanderer und Velofahrer.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Familie Petra und Markus Bock mit Luca

# Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr.</b>	<b>6.00</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Nüsslisalat</b> Mit Speck und Pilzen	<b>Fr.</b>	<b>12.50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat mit Riesencrevetten</b>	<b>Fr.</b>	<b>12.50</b>
<b>Kürbissuppe</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	<b>Fr.</b>	<b>12.50</b>

# Tellergerichte

<b>Fitnesssteller</b> Schweinssteak mit verschiedenen Salaten Herkunft Schweiz	<b>Fr. 24.50</b>
<b>Gourmet-Teller</b> Salatteller mit kleinen Fischfilets Herkunft Schweiz	<b>Fr. 24.50</b>
<b>Schweineschnitzel paniert</b> Mit Pommes frites und Gemüse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Schweinscordonbleu</b> Mit Pommes Frites und Gemüse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Mit Röstli und Gemüse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Wienerschnitzel (Kalbfleisch)</b> Mit Pommes Frites und Gemüse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> Mit Butternudeln und Gemüse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b> Mit Kroketten und Gemüse Herkunft Brasilien	<b>Fr. 35.00</b>

# Fleischlose Gerichte

<b>Gemüserösti mit Spiegelei</b>	<b>Fr.</b>	<b>22.50</b>
<b>Gemüseteller</b> Mit Kroketten	<b>Fr.</b>	<b>22.50</b>
<b>Gebackener Brie, mit Nudeln und Gemüse</b>	<b>Fr.</b>	<b>24.50</b>
<b>Ravioliteller auf Gemüseallerlei</b>	<b>Fr.</b>	<b>26.00</b>

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Fischknusperli, Pommes frites</b> Herkunft Schweiz	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>Portion Pommes frites</b>	<b>Fr.</b>	<b>7.00</b>
<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes frites</b> Herkunft Schweiz	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>Chicken Nuggets und Pommes frites</b> Herkunft Schweiz	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>

# Desserts

<b>Hausgemachter Muffin</b> Mit Vanilleglace und Rahm	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Hausgemachtes Baileys Parfait</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Vermicelle</b> Mit Meringue und Rahm	<b>Fr.</b>	<b>9.00</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>Zitronensorbet mit Vodka</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>£Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>

# Unsere Hausspezialitäten

<b>Berner Speck - Rösti</b>	<b>Fr. 22.50</b>
<b>Gemüserösti mit Spiegelei</b>	<b>Fr. 22.50</b>
<b>Hirschenrösti</b> Mit Kalbsschnitzel und Käse Herkunft Schweiz	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Rindsfilet "im Pfändli" an Cognacsauce</b> Mit Bratkartoffeln und Gemüse Herkunft Brasilien	<b>Fr. 39.50</b>

# Flaschenweine 75 cl

## Weissweine

<b>Uhwieser Räuschling</b> Familie Strasser, Uhwiesen	75 cl	Fr.	36.50
<b>Féchy</b> Jean – Daniel Vautier	75 cl	Fr.	36.50
<b>Prosecco La Farra</b> Di Valdobbiadene	75 cl	Fr.	

## Rotweine

### Schweiz

<b>Uhwieser Chlosterberg-Gold, Spätlese</b> Familie Strasser, Uhwiesen	75 cl	Fr.	36.50
<b>Uhwieser Zweigelt</b> Familie Strasser, Uhwiesen	75 cl	Fr.	36.50
<b>Uhwieser Symphonie</b> Familie Strasser, Uhwiesen	75 cl	Fr.	38.50
<b>Flüe</b> Familie Stamm, Thaingen	75 cl	Fr.	39.50
<b>Wildensbuch Spätlese</b> Winzer-genossenschaft Wildensbuch	75 cl	Fr.	36.50

### Frankreich

<b>Abbaye du Fenouillet</b>	75 cl	Fr.	42.00
Cuvée Renaissance	10 cl		5.80

### Spanien

<b>Caliza</b>	75 cl	Fr.	42.00
Dominio de Valdepusa	10 cl		5.80
<b>Rioja Reserva DO</b> Conde de Valdemar	75 cl	Fr.	46.50

## Italien

<b>La Fonte</b> Di Roberto Guldener, Toscana	75 cl	Fr.	42.00
<b>Cipresso</b> Di Roberto Guldener, Toscana	75 cl	Fr.	67.50
<b>Brunello di Montalcino</b> Montalcino, Italien	75 cl	Fr.	63.00
<b>Barolo Riserva DOCG</b> Terre di Barolo, Piemont	75 cl	Fr.	66.00
<b>Amarone DOC</b> Venetien	75 cl	Fr.	75.00

# Elegante Flaschenweine 50cl Mit Zapfenverschluss

## Schweiz

<b>Uhwieser Zweigelt</b> Familie Strasser, Uhwiesen	50 cl	Fr.	23.00
<b>Uhwieser Symphonie</b> Familie Strasser, Uhwiesen	50 cl	Fr.	25.50
<b>Merlot del Ticino</b> SanZeno DOC	50 cl	Fr.	26.50

## Italien

<b>Primitivo</b> Baroncelli Salento IGT	50 cl	Fr.	19.50
<b>Amarone</b> Cami Valpolicella DOC	50 cl	Fr.	34.00

## Spanien

<b>Don Aurelio</b> DO Crianza Red Label	50 cl	Fr.	19.50
<b>Rioja</b> Vina Alcorata Crianza DOC	50 cl	Fr.	23.50

## Offene Weissweine

		10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
Federwysse von den Haus- Reben	Fr.	3.70	7.40	11.10	18.50
Uhwieser Räuschling	Fr.	3.70	7.40	11.10	18.50
Wildensbucher Riesling x Sylvaner	Fr.	3.50	7.00	10.50	17.50
Epesses aoc	Fr.	3.90	7.80	11.70	19.50

## Offene Rotweine

Uhwieser Blauburgunder	Fr.	3.70	7.40	11.10	18.50
Wildensbucher Beerli	Fr.	3.70	7.40	11.10	18.50
Kalterersee	Fr.	2.30	4.90	6.90	11.50
Shiraz Cabarnet-Sauvignon	Fr.	3.90	7.80	11.70	19.50
Don Aurelio Crianza	Fr.	3.90	7.80	11.70	19.50
Primitivo Baroncelli	Fr.	3.90	7.80	11.70	19.50
Cüpli Prosecco		10 cl	Fr.	8.50	
Fläschli Prosecco Le Contesse		20 cl	Fr.	16.00	



# Spirituosen

<b><u>Spirituosen aus unserem Dorf</u></b>		<b>2 cl</b>
<b>Alter Räuschling Grappa</b> Familie Strasser	<b>Fr.</b>	<b>8.00</b>
<b>Uhwieser Marc</b> Paul Vogelbacher	<b>Fr.</b>	<b>7.50</b>
	<b>Fr.</b>	<b>7.50</b>
<b><u>Spirituosen aus verschiedenen Regionen</u></b>		<b>2 cl</b>
<b>Grappa di Nebbiolo da Barolo 42 Vol%</b> Michèle Chiarlo, Piemont	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Grappa di Brunello, 45 Vol.%</b> Tenuta Talenti, Montalcino, Toscana	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Grappa di Amarone, 45 Vol.%</b> Tenuta Montresor, Venetien	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Calvados Châte de Brulin, 41 Vol.%</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>
<b>Vieille Prune, 42 Vol.%</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.00</b>
<b>Vieille Poire, 42 Vol.%</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.00</b>
<b>The Macallan, Single Highland Malt, 40 Vol.%</b> 12 years old Scotch Whiskey	<b>Fr.</b>	<b>13.50</b>
<b>Chivas Regal, 40 Vol.%</b> 12 years old Premium Scotch Whiskey	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Presidential Porto Reserve 1990, 20 Vol.%</b> Portwein 10 jährig	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>