

Liebe Gäste

“Essen mit Genuss in historischem Ambiente“

... ist unser Motto bei uns im “Gasthof zum Hirschen“

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unser Angebot aus Küche und Keller mit dem wunderschönen Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert und den saisonalen Produkten aus der Region zu verbinden.

Die vorliegenden Menuvorschläge sollen Ihnen einige Ideen liefern, die Ihnen helfen, Ihr Wunsch-Menu zusammenzustellen. Die einzelnen Menubestandteile können nach Lust und Laune kombiniert werden. Nach Möglichkeit setzen wir auch gerne Ihre eigenen Ideen und Vorschläge um. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

In unserer Küche werden alle Gerichte saisongerecht frisch zubereitet. Die Farbsymphonien werden in unserer Küche liebevoll komponiert. Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir auch mit vielen unserer Lieferanten. Alle Preise gelten für Veranstaltungen ab 10 Personen, für weniger Gäste kann aus der aktuellen Restaurant-Karte gewählt werden.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können, bitten wir Sie, Ihre Menuauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Dazu begrüßen wir Sie gerne nach vorheriger Vereinbarung im Gasthof zum Hirschen.

Viel Freude beim Zusammenstellen...

Petra & Mirco Schumacher

Als kleiner Einstieg möchten wir Ihnen kurz etwas über die Geschichte des Gasthof zum Hirschen und der Galluskapelle erzählen.

Gasthof zum Hirschen

Der stattliche Fachwerkbau zum Hirschen in Oberstammheim zählt zu den bedeutendsten Bürgerhäusern des 17. Jahrhunderts der Zürcher Landschaft. Der Bau wurde 1684 errichtet.

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erhielt das Innere bedeutende Ausstattungselemente, wie die bemalten Renaissancetüren im 1. Stock mit Sujets aus der Umgebung. Im Haus befinden sich zudem acht historische Kachelöfen.

1730 liess Untervogt Hans Peter Wehrli-Stockar (1676-1742) der Giebelfassade einen malerischen Erker anfügen. 1976 löste eine gründliche Aussenrenovation die Unterschutzstellung durch Bund und Kanton aus.

In der Zwischenzeit erforderte der Zustand des Fachwerkes eine erneute Sanierung. Zudem wurde die Inneneinrichtung durch den heutigen Fritz Wehrli-Schindler in den Jahren 1995/96 sanft, aber umfassend restauriert.

Die Galluskapelle

Im neunten Jahrhundert auf einem der schönsten Aussichtspunkte im Zürcher Weinland erbaut, präsentiert sich die Galluskapelle in Oberstammheim heute sanft und umfassend renoviert von ihrer schönsten Seite.

Umgeben vom nahen Wald und den Weinbergen des Stammertals geniessen Sie einen beindruckenden Rundblick auf die malerischen Dörfer. In nur zwei Gehminuten, entlang der Weinberge, gelangen Sie in den Gasthof zum Hirschen Oberstammheim.

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING

(ab mindestens 10 Personen einheitlich für die ganze Gesellschaft)

APÉRO-SNACKS

Blätterteiggebäck gemischt (30Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Rosmarin-Focaccia mit Kräuterquark zum dippen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Verschiedene kleine Quiches: Lauch-Käse, Birnen-Brie, Gemüse, oder mediterran	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Bruschette mit Kräuter-Quark, Tapenaden,... (30 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Assortierte Rohkost-Gemüseplatte mit Dipp-Saucen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Strohsackbrötli gemischt mit: - Bündnerfleisch - Fleischkäse - Salami - Schinken - Dachseiner Rohschinken - Käse	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50
Pumpernickel mit geräuchtem Forellenmousse(20 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Trockenfleisch-Platte mit Käse und Garnituren	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 50.00
Gemischte Antipastispiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.50
Baumkuchen-Pralinés von Mostbröckli und Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Saisonale Mini-Stüpchen z.B. mit Spargel, Wildkräutern, Kürbis	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.00
Grüne Spargelstangen mit Wildkräuterdipp	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Stammer Winzerpfanne im Mini-Schälchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 30.00
<u>aus Stammer Jagd:</u>		
Wildschweinbratwurst aufgeschnitten mit süssem-Hopfensenf	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 30.00
Reh-Hackbällchen mit Sauerrahm und hausgemachtem Ketchup	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
<u>Süss:</u>		
Schoggi-Haselnusskuchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
gemischte Früchtespiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.50
Früchtespiesschen mit Schoggiüberzug	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.00

APÉRO-GETRÄNKE

Stammheimer Hopfen-Bräu, naturtrübes Bier	0.33 Fl.	Fr. 5.00
	Liter offen	Fr. 8.00
Riesling Sylvaner, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	50 dl	Fr. 18.00
Räuschling, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim	50 dl	Fr. 26.00
Cuvee blanc, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim	50 dl	Fr. 28.00
<i>Riesling Sylvaner & Seyval blanc</i>		
Riesling Sylvaner Auslese, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 36.00
Pinot gris, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 45.00
Chardonnay, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 45.00
Räuschling, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	75 dl	Fr. 34.00
Pinot gris, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	75 dl	Fr. 38.00
Federweisser, Stammheimer Winzergenossenschaft	75 dl	Fr. 34.00
Stammheimer Schaumwein, Marlis & Hans Glesti	75 dl	Fr. 75.00
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>		
Tröpfel alkoholfrei aus Mammern (alkoholfrei)	75 dl	Fr. 45.00

WEITERE WEINE UND SCHAUMWEINE FINDEN SIE AUF UNSERER WEINKARTE.

Hausgemachte Bowle je nach Saison (z. B. aus Goldmelisse, Pfefferminze, Holunder, etc.)

<i>mit Alkohol</i>	<i>pro Liter</i>	Fr. 30.00
<i>ohne Alkohol</i>	<i>pro Liter</i>	Fr. 15.00
Hausgemachter Eistee (ohne Schwarztee)	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Granini Orangensaft	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Traubensaft Rot & Weiss, Familie Heller, Unterstammheim	<i>pro 5 dl</i>	Fr. 15.00
Süssmost Naturtrüb, Tina & Peter Ammann, Oberstammheim	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Goba Mineralwasser Still & leise	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00

VORSPEISEN

KALT

„Hirschen“ - Salat Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Sprossen und gerösteten Kernen an Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 9.00
Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen an Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 6.50
Salat „Frühlingserwachen“ mit Kräutern und Blüten des Frühlings aus Wald und Garten an Honig-Vinaigrette	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Thurtaler Wachteleiern und Croûtons an Balsamico-Dressing oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 11.50
Spargelterrine mit einem Frühlingssalat-Bouquet an Bärlauch-Vinaigrette	Fr. 13.50
Joghurt-Terrine mit Spargelsalat und Safran-Reduktion	Fr. 14.50
Gefüllte Morcheln auf Salatbeet an Bärlauch-Vinaigrette	Fr. 16.50
Geräuchertes Bodensee-Felchenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 16.50
Graved-Laxforelle mit süsser Hopfensauce und Wildkräutersalat	Fr. 19.50
Stammer Grünspargeln an Gemüse-Vinaigrette mit Wildschweinrohschinken aus Stammerjagd	Fr. 19.50
Kalbs-Carpaccio mit hausgemachtem Zitronenöl mariniert und Spargelsalat	Fr. 21.00

SUPPEN

	Suppentasse	Suppenteller
Gemüse-Essenz mit Kräuterflädli	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Bärlaucherème mit Speck-Croûtons	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Brennessel-Crèmesuppe mit Sauerrahmschaum	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube und Spargeleinlage	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Kresserahmsuppe mit Forellen-Klösschen	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Pilzessenz mit gefüllten Morcheln	Fr. 12.50	Fr. 14.50
Rindskraftbrühe mit		
Kräuterflädli	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Safran-Eierstich	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Verlorenes Thurtaler Wachtelei	Fr. 11.50	Fr. 13.50
Tafelspitz und Gemüse	Fr. 12.50	Fr. 14.50

WARM

Safran-Tagliatelle mit sautierten Gemüsestreifen an Sauerrahmsauce und rosa Pfeffer	Fr. 15.50
Bärlauchspätzli mit Morcheln an leichter Rahmsauce	Fr. 17.50
Grüner Spargel von der Familie Brupbacher an Sauce Hollandaise oder Gemüse-Vinaigrette	Fr. 18.50
Hausgemachte Pilzravioli an Salbei-Butter und gehobelter Belper Knolle	Fr. 18.50
Aemissegger Pappardelle an Morchelrahmsauce und Frühlingszwiebeln	Fr. 19.00
Blätterteig Kissen gefüllt mit Frühlingspargeln und Morcheln an Mousseline-Sauce	Fr. 19.50
Rohschinken auf gebratenem Spargel mit Pinienkernen-Vinaigrette	Fr. 19.50

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„Stammer Winzerpfanne“ Angeräucherter Schüblig von der Metzgerei Frei auf Gemüse und Stammer Dinkelotto (einmal serviert)	Fr. 24.00
Schweinsbraten mit Dörripflaumen gefüllt an Vielle Prune-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 29.00
Rinds-Mostbraten mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 32.00
Gebratenes Karrée vom Freiland-Schwein auf Marsala-Sauce mit Spargel-Risotto und Gemüse garnitur	Fr. 34.00
Pouletbrüstchen an provenzalischer Sauce mit gebratenen Frühlingkartoffeln und Gemüse garnitur (einmal serviert)	Fr. 36.00
Im Ofen gebratenes Gigot vom Lamm mit Bärlauch-Jus und gebratenen, neuen Kartoffeln Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Geschnetzeltes vom Kalb an Waldpilz-Rahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Am Stück gebratenes Filet vom Freiland-Schwein an grüner Pfeffersauce Safranpolenta-Sichelmonde und Gemüse	Fr. 42.00
Am Stück gebratenes Karrée vom Kalb an Morchel-Kräuterrahmsauce Griess-Gnocchi und Gemüse garnitur	Fr. 47.00
Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte an Kräuter-Hollandaise mit grünem Spargel und gebratenen, neuen Kartoffeln	Fr. 49.00
<u>aus Stammer Jagd:</u> Wildschweinbratwurst auf Rahmwirsing und Brotknödel (einmal serviert)	Fr. 20.00
Rehhackbraten an Bärlauchjus mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 26.00

VEGETARISCH

Rüebli-Täschli mit Nussbutter auf Lauchgemüse und Kartoffelwürfel	Fr. 24.00
Buntes Frühlingsgemüse mit Kräuterschaumsauce im Mohn-Blätterteigkissen	Fr. 26.00
Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln und Parmesanschaum	Fr. 29.00
Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Gemüse-Vinaigrett und Frühlingskartoffeln	Fr. 30.00
Gebratene Morcheln mit Bärlauch auf Spargel-Risotto	Fr. 32.00

FISCH

Gebratene Felchenfilets an Bärlauchschaumsauce auf Tagliatelle und Gemüse	Fr. 32.00
Als Vorspeise (<i>ohne Gemüse</i>)	Fr. 17.50
Pochierte Forellenfilets auf Spargelragout mit Safranschaum und Frühlingskartoffeln	Fr. 37.00
Als Vorspeise	Fr. 21.00
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Frühlingsgemüse mit Salzkartoffeln	Fr. 37.00
Als Vorspeise (<i>ohne Gemüse</i>)	Fr. 21.00

Sämtliche Hauptgänge werden auf Teller serviert und im Plattenservice nachgeschöpft

DESSERTS

SÜSSIGKEITEN

Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr. 8.50
Warmer Schokolade-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm	Fr. 8.50
Joghurtterrine mit Fruchtsaucen und Früchtegarnitur	Fr. 9.50
Panna cotta (natur oder mit Aroma z.B. Waldmeister) mit Erdbeersauce und Streussel	Fr. 10.50
Erdbeer-Crumble im Glas serviert Erdbeeren, Streussel und Vanilleschaumcrème	Fr. 11.50
Griess-Flammeri mit Rhabarberkompott	Fr. 11.00
Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeeren	Fr. 12.50
Waldmeisterparfait auf Erdbeersalat	Fr. 12.50
Maracaibo-Schokoladenmousse mit Knuspergarnitur und Früchten	Fr. 14.50
Symphonie ‚Hirschen‘ Variation von verschiedenen Leckereien	Fr. 16.50

DESSERTBUFFET AB 20 GÄSTEN

Helles und dunkles Schokoladenmousse, Früchte-Joghurtcrème, Caramelköpfli, Charlotte royal,
Süssgebäck, frische Früchte und weitere saisonale Leckereien pro Person ab Fr. 20.00

Tortenservice: Gerne dürfen Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. (Tortenservice Fr. 3.50 pro Person, als Dessertgang Fr. 4.50)

KÄSE

Käsevariation mit Garnituren und Stammertaler Früchtebrot	Fr. 12.50
Käseplatte zum selber schneiden	Preis nach Aufwand

Das Kleingedruckte

Dekoration:

Sie können gerne Ihren Blumenschmuck mitbringen. Möchten Sie eine schlichte Blumendekoration von uns, werden wir Sie Ihren Wünschen entsprechend je nach saisonalem Angebot zum Selbstkostenpreis organisieren. Unsere Tischwäsche ist weiss oder Gelb.

Gästezahl:

Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Bekanntgabe der genauen Teilnehmerzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass. Ansonsten wird die vorgängig bekannt gegebene Personenanzahl zu 100% verrechnet.

Menukarten:

Für Ihren Anlass stellen wir unentgeltlich Menukarten im Kopier-Verfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

Parkplatz:

für rund 60 Autos: Parkplatz vor dem Haus (20), entlang der Strasse gemäss Plan(15-20), Werkhof mit Beschilderung in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Oberstammheim (20), Galluskapelle Rückseite(12)

Preise:

Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich und gelten jeweils für Veranstaltungen mit zehn und mehr Gäste. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Raummiete:

Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete, zusätzlich benötigte Räume oder Anlässe anderer Art werden individuell verrechnet.

Übernachten:

Wir verfügen über drei historisch einmalige Gäste-Zimmer. Eines davon ist unser Himmelbett-Zimmer. Für eine spezielle Nacht genau das richtige und am nächsten Morgen servieren wir Ihnen das Frühstück so Früh oder Spät, so lange und wo Sie möchten. Aus baulichen Gründen befinden sich die Dusche und das WC auf der Etage.

Verlängerung:

Ab 24.00 Uhr ist eine Verlängerung bis maximal 4 Uhr möglich. Wir verrechnen pro angefangene Stunde nach Mitternacht Fr. 150.00 für die geleistete Nacharbeit unserer Mitarbeiter.

Weine:

Bewusst haben wir auf das Angebot von Weinen verzichtet, zu stark schwanken die Preise, insbesondere zwischen einzelnen Jahrgängen. Die passenden Weine zu Ihrer Menu-Auswahl stellen wir deshalb gerne mit Ihnen gemeinsam, anhand unserer aktuellen Weinkarte zusammen. Wenn Sie Weine selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 28.00 pro 7,5 dl Flasche.

Wunderkerzen:

Aus Gründen des Brandschutzes erlauben wir im ganzen Haus keine Wunderkerzen.

Wünsche:

Wir versuchen alle von Ihnen geäußerten Wünsche voll und ganz zu erfüllen. Bitte lassen Sie uns daher möglichst viele Details schon in der Vorbereitungs-Phase wissen. Gerne erstellen wir spezielle Angebote für kleine Gäste. Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-Unverträglichkeit und alle anderen Formen der bekannten Diäten und Allergien.

Zeitplan:

Unsere hohe Qualität an Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Die Gerichte werden auf Zeit zubereitet, damit möglichst viele der Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Um diese Qualität auch für Ihr Essen zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte spätestens einen Tag vor der Veranstaltung mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

Annulationsbedingungen:

Begründete Annulationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, wenn möglich den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt:

60 – 30 Tage vor dem Anlass: 25% der bestätigten Leistungen

29 – 15 Tage vor dem Anlass: 50% der bestätigten Leistungen

14 – 1 Tage vor dem Anlass: 80% der bestätigten Leistungen

Bearbeitungsgebühr bei Absage Fr. 50.00