

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 WINTER

(ab mindestens 10 Personen einheitlich für die ganze Gesellschaft)

APÉRO-SNACKS

Blätterteiggebäck gemischt (30Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Rosmarin-Foccacia 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: <ul style="list-style-type: none">- Bündnerfleisch- Salami- Dachsener Rohschinken	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50
	<ul style="list-style-type: none">- Fleischkäse- Schinken- Käse	
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 Antipastispiessen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.50
Baumkuchen-Pralinés von Mostbröckli und Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Saisonale Mini-Süpchen z.B. mit Spargel, Wildkräutern, Kürbis	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.00
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 Früchtespiessen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.50
Früchtespiessen 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 Speckstreifen, Pilzen und Croûtons	Fr. 10.50
Kürbis-Lauchterrine mit Salatbouquet an Kürbiskernöl-Vinaigrette	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	Fr. 12.50
Geräuchte Bodensee-Felchenfilet (Schonzeit 15.Okt.- 20.Dez) mit Salatbouquet und Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Lauwarmer Pilzsalat auf Mostbröckli-Carpaccio und Portweinreduktion	Fr. 16.50
Reh-Terrine mit Quittenchutney und Briochewürfeln	Fr. 18.50

SUPPEN

	Suppentasse	Suppenteller
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Marronicrèmesuppe mit Preiselbeeren	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Pastinakencrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Randensuppe mit Meerrettich und geräuchtem Felchenfilet	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Wildkraftbrühe mit Rehklösschen	Fr. 12.50	Fr. 14.50
Kartoffel-Trüffelschaumsuppe mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel	Fr. 12.50	Fr. 14.50
Rindskraftbrühe mit	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Kräuterflädli	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Safran-Eierstich	Fr. 11.50	Fr. 13.50
Verlorenem Thurtaler Wachtelei	Fr. 12.50	Fr. 14.50
Tafelspitz und Gemüse		

WARM

Strudel mit Gemüsestreifen und Feta auf Kräuterrahmsauce	Fr. 14.50
Panierte Sellerieschnitzel mit glasierten Nüssen auf Rahmlauch	Fr. 15.50
Tagliatelle an Lauchrahmsauce mit sautierten Waldpilzen	Fr. 16.50
Ochschwanzragout auf geschmortem Kürbis und knusprigen Rosmarin-Strudelchips	Fr. 17.50
Gebratene Fischfilets nach Fang an Weissweinschaumsauce auf Crémolata-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 18.50

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„Stammer Winzerpfanne“

Angeräucherter Bauernschüblig vom Dorfmetzger
mit Stammer Dinkelotto und Gemüse (einmal serviert) Fr. 22.00

Gebratenes Steak vom Freiland Schwein mit Waldpilzragout
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur (einmal serviert) Fr. 30.00

Rinds-Mostbraten mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse Fr. 32.00

Pouletbrüstchen auf Pilz-Griesscrostini und Gemüse (einmal serviert) Fr. 32.00

Geschmorte Lammschulter mit Crémolata-Jus
Dörrtomaten-Couscous und Gemüsebouquet Fr. 34.00

Im Ofen gebratenes Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern
Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse garnitur Fr. 36.50

Geschnetzeltes vom Kalb mit Austernpilzen an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüse garnitur Fr. 38.00

Am Stück gebratenes Filet vom Freiland-Schwein im Speckmantel
an Dörrpflaumenjus mit Spätzli und Gemüse Fr. 42.00

Gebratenes Karrée vom Kalb an Portweinsauce
mit Griessgnocchi und Gemüse garnitur Fr. 47.00

Gebratenes Roastbeef auf Rosmarin-Marsala-Jus
Kartoffel-Galetten und Gemüse garnitur Fr. 49.00

aus Stammer Jagd:

Wildschweinbratwurst auf Rahmwirsing mit Brotknödel (einmal serviert) Fr. 20.00

Reh-Hackbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 26.00

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben und Nüssen
Spätzli, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und Garnitur Fr. 42.00

Wildschweinrücken mit Honig-Nusskruste
auf Rahmwirsing und blaue Kartoffeln Fr. 48.00

VEGETARISCH

Grünkern-Kräuter-Taler auf Rahmwirsing und gebratenen Waldpilzen	Fr. 24.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Schwarzwurzel-Gemüse mit rosa Pfeffer und Acceto-Reduktion	Fr. 25.50
Griess-Gnocchi mit Ragout von Saisonpilzen und Lauchstreifen	Fr. 26.00
Pochiertes Ei auf sautiertem Nüsslisalat und Rotweinrisotto	Fr. 26.50

FISCH

Gebratene Felchenfilets mit Knoblauch-Kräuterkruste Salzkartoffeln und Gemüse	Fr. 32.00
Als Vorspeise (<i>ohne Gemüse</i>)	Fr. 17.50
Pochierte Lachsforellenfilet an Rieslingschaumsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	Fr. 37.00
Als Vorspeise (<i>ohne Gemüse</i>)	Fr. 21.00
Gebratenes Zanderfilet auf rosa Pfeffersauce Tagliolini und Gemüse	Fr. 38.00
Als Vorspeise (<i>ohne Gemüse</i>)	Fr. 22.00

Sämtliche Hauptgänge werden auf Teller serviert und im Plattenservice nachgeschöpft

DESSERTS

SÜSSIGKEITEN

Warmer Schokolade-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm	Fr. 8.50
Caramelköpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr. 8.50
Griess-Flammeri mit eingelegten Verveine-Dörripflaumen und Honig-Joghurtschaum	Fr. 11.50
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	Fr. 12.50
Vermicelle mit Meringues und Schlagrahm	Fr. 12.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	Fr. 14.50
Lebkuchenparfait auf Rumtopf-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.

Gästepzahl:

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.

Menükarten:

Für Ihren Anlass stellen wir unentgeltlich Menükarten 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 sechs Gäste-Zimmer, davon drei historische 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 Nachtarbeit 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