

WIE ES UNSERER ART ENTSPRICHT

„BODENSTÄNDIG“

„VIELFÄLTIG“

„SAISONBETONT“

HERZLICH WILLKOMMEN
BEI DER FAMILIE BLOCHUM

DAS RESTAURANT IM GASTHAUS HIRSCH

WIR FREUEN UNS, DASS SIE PLATZ IN UNSEREN HISTORISCHEN
GASTRÄUMEN GENOMMEN HABEN. UNSER ZIEL IST ES,
DASS ES IHNEN BEI UNS GEFÄLLT UND SIE SICH WOHLFÜHLEN.
WIR UND UNSERE MITARBEITER MÖCHTEN UNSER BESTES GEBEN.
FÜR IHRE ANREGUNGEN, HINWEISE ODER AUCH KRITIK SIND WIR DANKBAR.

* * *

DIE GÄSTEZIMMER IM GASTHAUS HIRSCH

MIT DEN GEMÜTLICH, INDIVIDUELL EINGERICHTETEN HOTELZIMMERN,
ENTSTEHT EIN GEFÜHL DES „NACH HAUSE KOMMENS“.
UNSERE ZIMMERKAPAZITÄT – 13 DZ, 5 EZ

* * *

DIE SPEISEMEISTEREI – UNSER BISTRO

IM JAHR 2015 HAT DIE FAMILIE BLOCHUM
DIE EHEMALIGE „LÖWEN-WIRTSCHAFT“
IN DER GEORG-FISCHER-STRASSE 4 GEKAUFT UND IM NOVEMBER 2015
ALS BLOCHUMS SPEISEMEISTEREI WIEDER ERÖFFNET.
EIN PLATZ FÜR JUNG UND ALT, TÄGLICH GEÖFFNET.
MONTAG BIS SONNTAG WECHSELNDE WOHCHENKARTE.

* * *

DER CATERING-SERVICE

BELIEFERT AN 7 TAGEN DIE WOCHE DIE BAYERISCHE MUSIKAKADEMIE.
WIR BEREITEN MIT LIEBE DAS MITTAGESSEN FÜR 2 MARKTOBERDORFER KINDERGÄRTEN ZU.
UNSER TEAM FREUT SICH EBENSO AUF JEDES „AUSWÄRTSSPIEL“ UND LIEFERT IHNEN
DAMIT DIE GEWOHNTE QUALITÄT, OB IM SERVICE ODER IN DER KÜCHE, JEDER IST MIT
VOLLEM EINSATZ DABEI. SO KÖNNEN SIE AUCH BEI IHNEN ZUHAUSE ODER AN EINEM
ORT IHRER WAHL, "PRIVAT" GENAUSO WIE "GESCHÄFTLICH", KRÄFTIG FEIERN. OB
FIRMENJUBILÄUM, HOCHZEIT ODER GEBURTSTAG IM KLEINEREN, FAMILIÄREN KREIS.
WIR BELIEFERN IHREN AUFTRAG MIT HERAUSRAGENDEM, ZUVERLÄSSIGEM SERVICE.

IHRE FAMILIE BLOCHUM UND ALLE FLEIßIGEN MITARBEITER

Historisches über die „Hirschwirtschaft“

Der alte Hausname heißt „beim Oberjäger“. Neben seinem Jagdsamte hatte dieser Jäger die Aufgabe, für das Trinkwasser auf dem Schlosse zu sorgen. Vor dem Hause stand ein Brunnentrog mit ständig laufendem Wasser, dessen Ursprung die Quellen im Riedle waren. In einem Fässchen führte der Oberjäger täglich das Trinkwasser zum Schloss. Die Wirtschaft auf diesem Hause wurde erst im Jahre 1900 eröffnet durch den Gastwirt Johann Klimm. Da er ledig blieb, übernahm der Erbe Eduard Burger von Sonthofen 1908 die Wirtschaft. Er verkaufte schon im folgenden Jahre an Felix Walk, der nur 3 Jahre als Metzger und Gastwirt den Betrieb führte und ihn 1912 an Isidor Geiger von Bertoldshofen verkaufte.

Nach seinem Tode übernahm 1949 Hermann und Jeanette Blochum das Geschäft. Im Mai 1986 übernahm sein Sohn Ludwig und Barbara Blochum den Gasthof zum Hirsch, im April 2009 stieg Sohn Thomas, damals jüngster Küchenmeister Bayerns mit ins Geschäft ein. 2015 heiratete Thomas seine Marina und sie führen nun das Traditionshaus in der 3. Generation weiter, im selben Jahr kam Lukas auf die Welt. Im Jahr 2019 vollendete die kleine Romy Blochum die Familienrunde.

Dass in diesem Haus seit Generationen die Gastlichkeit gepflegt wird, ist für viele von Ihnen keine Überraschung. Aber dass in diesem Haus der wohl berühmteste Barockbaumeister des Allgäus geboren wurde, wird für einige von Ihnen neu sein. Am 22. Januar 1673 erblickte hier Johann Georg Fischer das Licht der Welt. Nach seiner Ausbildung zum Steinmetz und Maurer trat er in die Firma seines Onkels, des Architekten und Malers Joh. Jakob Herkommer, in Füssen ein. Gemeinsam verwirklichten sie viele Bauprojekte, die noch heute bewundert werden. Höhepunkt dieser Zusammenarbeit war sicherlich der Bau der Innsbrucker Stadtpfarrkirche St. Jakob. Als sein Onkel Herkommer während der Bau- und Planungsarbeiten plötzlich verstarb, konnte Fischer viele seiner eigenen Ideen dort umsetzen. Fischer übernahm nun die Firma seines Onkels. Viele Kirchen und repräsentative Bauten tragen seine Handschrift unter anderem in Füssen, Wolfegg, Kießlegg, Lindau, Steinbach, Dillingen, Bernbeuren, Bertoldshofen und auch in seinem Geburtsort Marktoberdorf. Wenn Sie bei uns aus dem Fenster schauen, so sehen Sie eines seiner Meisterwerke, die Schlossbergkirche St. Martin. Nach einem erfüllten und arbeitsreichen Leben verstarb Johann Georg Fischer am 26. April 1747 in Füssen.

Blochum

UNSERE KÜCHE BIETET IHNEN:

FLEISCH AUS HEIMISCHEN, ALLGÄUER BETRIEBEN.

RINDER ZUR KOMPLETTEN WEITERVERARBEITUNG „NOSE TO TAIL“

AUSSCHLIEßLICH WILD VON BEFREUNDETEN JÄGERN,
AUS ALLGÄUER WÄLDERN UND FLUREN.

HEIMISCHE SÜßWASSERFISCHE VON EINEM ORTSANSÄSSIGEN FISCHMEISTER
SOWIE AUS EIGENER AUZUCHT AUS UNSERER TEICHANLAGE.

DURCH VERSCHIEDENE FEINKOSTLIEFERANTEN HABEN WIR DIE MÖGLICHKEIT IHNEN DIVERSE,
AN DIE SAISON ANGEPASSTE SPEZIALITÄTEN, ZU SERVIEREN.

DES WEITEREN SETZEN WIR AUSSCHLIEßLICH AUF QUALITATIV HOCHWERTIGE VIKTUALIEN
UND VERZICHTEN AUF LEBENSMITTEL MIT KÜNSTLICHEN AROMEN, KONSERVIERUNGS- UND FARBSTOFFEN.

DASS WIR FRISCH UND DER SAISON ENTSPRECHEND KOCHEN,
SOWIE NAHEZU ALLE SPEISEN SOWIE BEILAGEN UND SAUCEN SELBST HERSTELLEN,
IST FÜR UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE SELBSTVERSTÄNDLICH.

UNSER WEINKELLER BIETET IHNEN:

KNAPP 300 POSITIONEN AUSGEWÄHLTER NAMHAFTER WINZER MIT SCHWERPUNKT DEUTSCHLAND,
ÖSTERREICH UND ITALIEN, ABER AUCH AUS ANDEREN WEINBAUREGIONEN DER WELT.

IM OFFENAUSSCHANK OFFERIEREN WIR IHNEN EINE WECHSELNDE AUSWAHL AN INTERESSANTEN
ENTDECKUNGEN SOWIE ALTBEWÄHRTEN KLASSIKERN.

Blochum

Blochums Küchen Klassiker

Hausgemachte Knödel aus unserer Suppenküche

Schwäbische Brätknödel in Rinderkraftbrühe
7,80 €

Bayerischer Leberknödel in Rinderkraftbrühe
7,80 €

„Festtags-Suppe“
mit Brät- und Leberknödel, Backspätzle
9,50 €

Red-Thai-Curry-Kokosnuß Schaumsüpple
Riesen-Garnelen Tempura
9,50 €

Salate

Gemischter Salatteller, mit knackigen Salaten der Saison
7,50 €

Salat-Schüssel „Gasthof-Hirsch“
große Salat-Schüssel mit frischen Salaten der Saison,
gebratenen Schwammerln, geschmorten Kirschtomaten, Hirten Käse
und zweierlei Baguette
17,90 €

Salatplatte „Allgäuer Liaison“
Gegrillte Rinderfilet Streifen, Bergkäse Späne und gebratene Schwammerl,
auf gemischten Salaten mit zweierlei Baguette
26,80 €

Vegetarische Gerichte

Würzige Allgäuer Kässpätzlen mit abgeschmelzten Zwiebeln
und Salaten der Saison
16,90 €

Hausgemachte Italienische Pasta „Tagliatelle“
in Steinpilz-Schnittlauch-Rahm mit getrockneten Kirschtomaten
~dieses Gericht ist Vegan, da wir vegane Soja-Sahne benutzen~
18,90 €

Grill- und Pfannengerichte

Schweinefleisch aus Allgäuer Schlachtung

Wellig gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
vom mageren Schweinerücken mit Röstkartoffeln
22,80 €

„Diavolo-Spieß“
Schweinefilet-Spitzen in „Diavolo-Sauce“ mit Röstkartoffeln
~ Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Thai-Chili ~
25,80 €

Vom Kalb

Kalbslenden Steaks auf Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzlen
31,90 €

„Cordon Bleu“ vom Kalbslenden
mit Pommes frites
28,90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbslenden
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
31,50 €

Von der Allgäuer Färse/ Kalbin

„Räuber-Spieß“
Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln am Spieß gebraten,
in Pfeffer-Rahmsauce, mit Röstkartoffeln
31,90 €

„Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten“
Rosa gebratener Rostbraten aus dem Rinderrücken
mit braunen Zwiebeln an würzigen Kässpätzle
31,90 €

„Allgäu-Pfanne“
Gegrillte Rinderfilet- und Schweinerücken Scheibe mit gebratenem Speck
und Röstzwiebeln an würzigen Kässpätzle, in der Kupfer Pfanne
29,80 €

„Rinderfilet-Pfeffersteak 20.16“ min. 225 gr. Rohgewicht
mit Pfefferkruste gratiniert auf Cognac-Rahmsauce,
mit grünem Madagaskar Pfeffer und Röstkartoffeln
44,90 €

„Steak ist nicht gleich Steak“

*denn Luggis Steakspezialitäten sind seit über 40 Jahren
„Herzhaft Portionen für Fleischliebhaber“*

Black and blue | blau (eng. raw, franz. bleu):

Das Fleisch ist innen noch roh. Es hat eine braune, dünne Kruste

stark blutig, englisch (eng. rare, franz. saignant)

Das Fleisch ist im Kern „blutig“ fast roh, nach außen hin rosa.

medium-rare

Die perfekte Garstufe für ein feines Filetsteak

medium (franz. demi-anglais)

Das Fleisch hat einen rosa Kern, wird bei mittlerer Hitze auf den Punkt gegart.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihnen Ihr Steak medium.

durch (engl. well done, franz. bien cuit)

völlig durchgebraten, grau, bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Fleisch Rohgewicht

Färse: Ein geschlechtsreifes Rind wird bis zur ersten Kalbung auch als Färse bezeichnet. Nach ihrem ersten Kalb heißt sie dann Kuh. Im Gegensatz zu Ochsen- oder Bullenfleisch ist Färsefleisch mit besonders feinen Fasern durchzogen. Wir kaufen ausschließlich regionales Färsefleisch.

Unsere Grill Klassiker

„Grillteller“

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit gegrilltem Speck
26,80 € | kl. 21,80 €

Rumpsteak „Lenden-Steak“ vom Alpen Rind „Färse“
mit dem typischen Fettrand gegrillt,
Einfach (Mindestgewicht 250 gr.)..... 32,90 €
Ein-Einhalbfach (Mindestgewicht 375 gr.).....44,90 €

Gegrilltes Rinderfilet-Steak von der „Allgäuer Färse“
Lady-Steak (Mindestgewicht 200 gr.)35,50 €
Einfach (Mindestgewicht 250 gr.).....43,50 €
Ein-Einhalbfach (Mindestgewicht 375 gr.).....59,90 €
Doppelt (Mindestgewicht 500 gr.).....69,90 €

Lenden – Teller

gegrillte Lende vom Alpen Rind und Schwein,
krosser Speck, Mindestgewicht 375 gr.
Kräuterbutter und Röstzwiebeln, mit Diavolo Dip Sauce.....34,90 €

T-Bone Steak vom Allgäuer Jungrind

Lende und Filet am Knochen gegrillt, Mindestgewicht 500 gr.
mit Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich und Diavolo Dip Sauce.....39,90 €

Unsere Steak-Specials und Special-Cuts

alle trockengereift in unserem
original "dry aged" Reifeschranks

Rumpsteak von der Allgäuer Färse „dry aged“
Einfach (Mindestgewicht 250 gr.)..... 37,90 €
Ein-Einhalbfach (Mindestgewicht 375 gr.).....49,60 €

Rib-Eye-Steak von der Allgäuer Färse „dry aged“
Mindestgewicht 300 gr.36,90 €
Für 2 Personen Mindestgewicht 750 gr.85 €
4-6 Wochen am Knochen trocken gereift,
Für Entdecker und Liebhaber eines zarten Steaks mit schmackhaftem Fett,

Strip Loin vom US Wagyu „Private Selection“
Mindestgewicht 250 gr.89,00 €
Das Strip Loin (Roastbeef, Rumpsteak) von der Morgan Ranch ist Steakgenus pur.
Das Einzigartige ist die intensive Fettmarmorierung.

„own dry aged“ Steaks Mindestgewicht 600 gr.
Rinderrassen variieren nach Selektion und Angebot
New York Strip (Lende am Knochen).....43,90 €
American Club-Steak (Rib-Eye am Knochen).....43,90 €
T-Bone (Lende und Filet am Knochen).....48,90 €

Auf Vorbestellung am selben Tag bis 12:00 Uhr
„Tomahawk“ Steak Mindestgewicht Für 2 Personen 1600 gr.
Rinderrassen variieren nach Selektion und Angebot
großes Rib-Eye Steak am Knochen gegrillt 99 €

zu all unseren Grillgerichten servieren wir Kräuterbutter, pikante
Dip Saucen,

helles Französisches Baguette sowie Bauern Baguette

als Beilagen empfehlen wir

gemischter Salatteller mit Salaten der Saison.....7,50 €

Gegrillter Maiskolben5,90 €

mit Knoblauch und Kräutern
gegrilltes mediterranes Gemüse5,90 €

Marinierte Folienkartoffel vom Grill
mit Schnittlauch-Sauerrahm5,90 €

Der Koch Stil unseres Küchenmeisters Thomas Blochum
und seinem Team im Winter 2024

Vorspeisen

Gegrillte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln im Speckmantel
Mango-Papaya Salat | Rote Bete Gelée | Forellen-Kaviar - 18,90 €

frisch gestrichenes Rindfilet Carpaccio & Onsen-Eigelb
Pesto Genovese | gegrillte Steinpilze | Kresse-Zupf-Salat – 17,90 €

Rindfilet Tatar & Onsen-Eigelb
gegrillte Steinpilze | Kresse-Zupf-Salat | Gurken-Relish – 17,90 €

Suppen

Parmesan-Trüffel-Rahmsuppe
krosser Speck – 8,50 €

Steinpilz-Rahmsuppe
crémiges Eigelb – 8,50 €

Suppen Trilogie
Red-Thai-Curry Suppe | Parmesan-Suppe
Steinpilz-Suppe – 12,80 €

Hauptgerichte

rosa gebratener Rehrücken aus Allgäuer Jagd
Wild-Rahmsauce | Rahm-Steinpilze
Trüffel-Püree | hausgemachte Tagliatelle - 42,90 €

Rosa gegrillter Lammrücken mit Pfefferkruste gratiniert
Lamm-Jus | mediterranes Grillgemüse | Röstkartoffeln – 39,90 €

Desserts

Rosmarin-Vanille Crème Brûlée | Ananas-Basilikum Sorbet – 7,50 €

Variation vom „Bappigem“ - 10,90 €
geschichtete Schokoschnitte, warmes Schoko Espuma,
Schoko Soufflé „medium“
Himbeer-Passionsfrucht Sorbet, Mousse au Chocolat

Tiroler Felsenkeller Käseauswahl mit Baguette und Tessiner Feigensenf – 8,90 €
Siebenzeitenkas | Salzkräuterkas | Pfefferkas | Sennerkas

Zur Erfrischung hausgemachtes Sorbet
aufgefüllt mit Sekt 4,90 €

Menü

Ein Auszug der a la carte Auswahl
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menü Bestellungen ausschließlich bis 20.00 Uhr annehmen

frisch gestrichenes Rindfilet Carpaccio

*

Suppen Trilogie

*

gratinierter, rosa gebratener Lammrücken

*

Variation vom „Bappigen“

Als 4-Gang Menü – 62 €

